

平成20年度

日本食・日本食材等海外発信委託事業

(日本食材等・日本食文化発信事業及び品目別等広報活動)

世界料理サミット2009 TOKYO TASTE
における日本食材等・日本食文化PRイベント

実施報告書

大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室



平成21年3月

農林水産省

目次

はじめに.....	2
第1章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要	
1. 事業趣旨.....	3
2. 事前の抽出課題.....	3
3. 開催概要	
(1) 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要.....	4
(2) 参加シェフとデモンストレーション会場タイムスケジュール.....	5
(3) 会場全体図.....	6
第2章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEにおける輸出促進ブースの運営	
1. 事業全体の流れ.....	7
2. 運営内容の詳細	
(1) 輸出促進ブースの概要.....	8
(2) 輸出促進ブースの設営.....	10
(3) 輸出促進ブースの外観.....	11
(4) 出品者の募集.....	12
(5) 出品者の決定.....	13
(6) 出品物と出品者リスト.....	14
(7) 会期中スケジュール（調理デモ・展示品試食スケジュール）.....	15
3. 出品物について.....	16
4. 農林水産省作成の広報資材について.....	19
5. 輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ.....	20
6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）.....	28
7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）.....	32
第3章 アンケート結果と課題	
1. 来場者アンケート・レポート.....	38
2. 課題.....	57
総評.....	57

はじめに

本報告書は、平成20年度日本食・日本食材等海外発信事業により、平成21年2月9日から11日にかけて行われた「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」の展示会場において、来場者に向けて日本産農林水産物・食品の魅力を発信する「輸出促進ブース」を設置し、同ブースにおける情報発信・広報活動について取りまとめたものである。

農林水産省では、農林水産物・食品の輸出額を平成25年までに1兆円規模にするという政府目標の実現に向け、様々な輸出促進対策事業を実施している。このうち日本食・日本食材等海外発信事業は、海外に日本食・日本食材等及び日本食文化の魅力を伝え、これらのファンを世界に広げることににより、我が国農林水産物・食品の輸出を促進するものである。

このような中で、今回、東京においてアジアで初となる日本発の料理の国際大会である「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」（世界料理サミット）が開催された。

この世界料理サミットは、「国内外の料理人・料理文化の国際交流」、「日本食文化及び日本食ブランドの世界へ向けた発信・拡充」、「「食育」に対する関心の向上」という3つを基本方針として、国内外シェフによるデモンストレーションを実施するとともに、併設する展示会場において、食品関係企業等による展示会等を開催することにより、日本ブランドとしての「日本の食文化」を世界に向けて発信するものである。

本事業は、併設する展示会場に「輸出促進ブース」を設置し、世界料理サミットに来場する海外の料理人、料理関係者及び料理関係の外国プレス・メディア関係者等に対して、日本食材等・日本食文化の総合的なPRを実施することにより、これらに関する理解を増進するとともに、日本食ファンの裾野を拡大し、我が国農林水産物・食品の海外への輸出促進を図ることを目的として、情報発信を行ったものである。

このような国内外の一流シェフが集う食の一大イベントに参加する機会を与えられたことは、日本の「食」、「食材」及び「食文化」の魅力を伝えるに当たって、大きな効果があったと考える。

そのため、本報告書が関係各位にとって参考になれば幸いである。

なお、本事業は、農林水産省が株式会社エヌケービー、株式会社ぐるなびに委託して実施した。

平成21年3月

委託先： (株)エヌケービー、(株)ぐるなび

農林水産省 大臣官房国際部 貿易関税チーム 輸出促進室

第1章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要

1. 事業趣旨

平成21年2月、東京において、アジアで初となる日本発の料理の国際大会である「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」（世界料理サミット）が開催された。

この世界料理サミットでは、「国内外の料理人・料理文化の国際交流」、「日本食文化及び日本食ブランドの世界へ向けた発信・拡充」、「「食育」に対する関心の向上」という3つを基本方針として、国内外シェフによるデモンストレーションを実施するとともに、併設する展示会場において、食品関係企業等による展示会等を開催することにより、日本ブランドとしての「日本の食文化」を世界に向けて発信した。

このような世界料理サミットには、海外の料理人、料理関係者及び料理関係の外国プレス・メディア関係者等が多数来場し、これらの者に対して、日本食材等・日本食文化の総合的なPRを実施することにより、日本食材等・日本食文化に関する理解を増進するとともに、日本食ファンの裾野を拡大し、我が国農林水産物・食品の海外への輸出促進を図ることを目的として、本事業を実施した。

なお、我が国農林水産物・食品の輸出促進を図る観点から、輸出につながる可能性のある食材等を中心にPRすることに重点を置き実施に当たった。

2. 事前の抽出課題

近年、世界中において日本食ブームが広がっている。世界各国においてそれぞれの国民の嗜好に合わせてアレンジされた日本食に人気が集まる中、日本食文化の姿が歪曲されて伝えられている節が無いとはいえない。伝統的な日本食・日本食文化の姿を伝えることだけが、多様にある日本食材全体の価値向上に貢献することではないだろうが、日本食材の持つ価値の魅力を伝えるためには、ある程度の使い方や食材や食品に対する慣れ親しみが必要と考えた。

日本食材の価値を語ることは、各国のマーケットに合わせた日本食文化をPRするだけでなく、異なる文化的背景を持つ来場者と同じ目線で日本食材の魅力や価値を伝えられるかが本事業の重要な課題と考えた。

また、本事業のターゲットとなる海外の料理人、料理関係者及び外国プレス・メディア関係者等に対して日本食材等・日本食文化をPRするということは、食のプロフェッショナルに対し、彼らを満足させる訴求力をもつ食材や人材を用意することも重点課題と考えた。

以上を考慮して、本事業に取り組むに当たって、以下の点を視野に入れながら展示・運営を行った。

■ 「輸出促進ブース」応援団の設置

日本に在住し活躍する外国人シェフや日本人の新進気鋭シェフを輸出促進ブースの応援団として招き、公募により集めた食材を使用した新たな料理を提案する農林水産省版調理デモンストレーションによるPRを行う。

■ 多言語対応体制

世界料理サミットは、ヨーロッパやアメリカを始め世界中から、食のプロフェッショナルが集う大会であるため、本事業においては主要4ヶ国（英・仏・伊・西）の言語対応を行う。

■ 国内生産者・食品メーカーに対する対応

出品の公募に当たっては、海外に輸出意欲のある国内生産者、食品メーカーに対して出品募集を積極的に働きかけ、多くの日本産農林水産物・食品の展示を行う。

3. 開催概要

(1) 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEの概要

- 名称 和文名： 世界料理サミット2009 TOKYO TASTE
英文名： TOKYO TASTE -The World Summit of Gastronomy 2009-
- 開催期間 平成21年（2009年）2月9日（月）～11日（水） 【3日間】
- 会場 東京国際フォーラム（東京都千代田区丸の内3-5-1）
- 参加国 日本、フランス、スペイン、イギリス、イタリア、アメリカ合衆国、オーストラリア、中国
- 規模 総面積 5000㎡（デモンストレーション会場：3000㎡ 展示会場：2000㎡）
- 主催 世界料理サミット実行委員会（理事会）
- 名誉総裁 高円宮憲仁妃久子殿下
- 総裁 小泉 純一郎 衆議院議員
- 名誉顧問 ジョエル・ロブション オーナーシェフ
フェラン・アドリア オーナーシェフ
- 顧問 小倉 和夫 国際交流基金 理事長
- 理事長 茂木 友三郎 キッコーマン株式会社 代表取締役会長
- 委員長・理事 服部 幸應 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長
- URL <http://www.tokyotaste.net/>

■来場者数内訳

開催期間の来場者	2/9（月）	2/10（火）	2/11（水）	合計
■デモンストレーション会場	1,763名	1,725名	1,257名	4,745名
■展示会場	1,424名	2,027名	1,463名	4,914名
■参加学生数	235名	247名	368名	850名
■総来場者数（3日間）	10,509名			
■メディア取材者数(3日間)	544名			

(2) 参加シェフとデモンストレーション会場タイムスケジュール

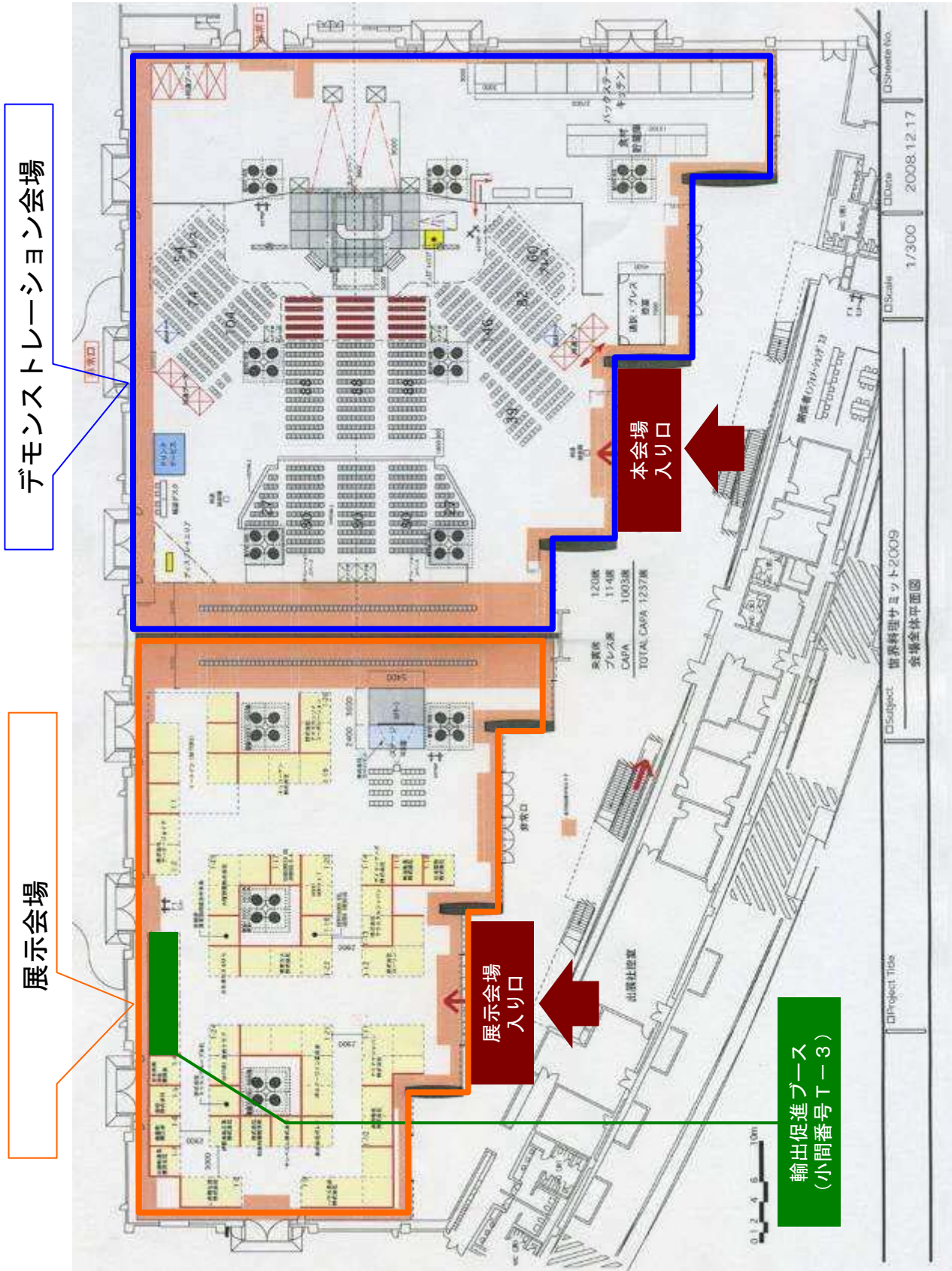
参加シェフの都合により出場日時が変更になる場合があります。

	2/9 _{mon}	2/10 _{tue}	2/11 _{wed}
	開場 9:00	開場 9:00	開場 9:00
10:00	10:00 ~ 11:00 オープニングセレモニー Opening Ceremony	10:00 ~ 10:50 北京大董烤鸭店 董 振祥 Dong Zhenxiang	10:00 ~ 10:50 Institut du Goût/ Vin de Bordeaux ジャック・ピュイゼ Jacques Puzos
11:00	11:00 ~ 12:30 論壇 フェラン・アドリア Ferran Adria ジョエル・ロブション Joël Robuchon ヘストン・ブルメンタル Heston Blumenthal	11:00 ~ 11:50 The Fat Duck ヘストン・ブルメンタル Heston Blumenthal	11:00 ~ 11:50 京都吉兆嵐山本店 徳岡 邦夫 Kunio Tokuka
12:00	12:00 ~ 12:50 ヘストン・ブルメンタル Heston Blumenthal 松久 信幸 Nobuyuki Matsuhisa	12:00 ~ 12:50 フランス人シェフ4名 Four French chefs	12:00 ~ 12:50 最新料理機器活用方法デモンストレーション 液体窒素、アルギン酸、エスプーマなど 最新の調理機器を使った デモンストレーション
13:00	13:00 ~ 14:20 Le Calandre Massimiliano Alajmo	13:00 ~ 13:50 Tetsuya's 和久田 哲也 Tetsuya Wakuda	13:00 ~ 13:50 フェラン・アドリア、ヘストン・ブルメンタル 他 シェフ サイン会 Ferran Adria, Heston Blumenthal etc. Chef autograph session 場所: ステージ 会場は会場にて各シェフご本人の方に問い合わせ
14:00	14:00 ~ 14:30 マッシミリアーノ・アライモ Massimiliano Alajmo	14:00 ~ 14:50 ARZAK ファン・マリ・アルサク Juan Mari Arzak	14:00 ~ 14:30 クロージングセレモニー Closing Ceremony
15:00	14:30 ~ 15:20 Mugaritz アンドーニル・イス・アドゥリス Andoni Luis Aduriz	15:00 ~ 15:50 El Bulli フェラン・アドリア Ferran Adria	
16:00	15:30 ~ 16:20 PIERRE GAGNAIRE ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire	16:00 ~ 16:50 レクレーションド・ナリサワ 成澤 由浩 Yoshihiro Narisawa	
17:00	16:30 ~ 17:20 龍吟 山本 征治 Seiji Yamamoto	17:00 ~ 17:50 Joël Robuchon ジョエル・ロブション Joël Robuchon	
18:00	17:30 ~ 18:20 Alinea グラント・アケッツ Grant Achatz	18:00 ~ 18:50 L'Osier ブルーノ・メナール Bruno Menard	
19:00	18:30 ~ 19:20 Nobu 松久 信幸 Nobuyuki Matsuhisa	18:00 ~ 19:50 INRA エルベ・ティス Herve This	
20:00	20:00 ~ 22:00 レセプションパーティ Reception Party in IMPERIAL HOTEL, TOKYO ※帝国ホテルにて		
21:00			
22:00			

資料：「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」公式ホームページより。

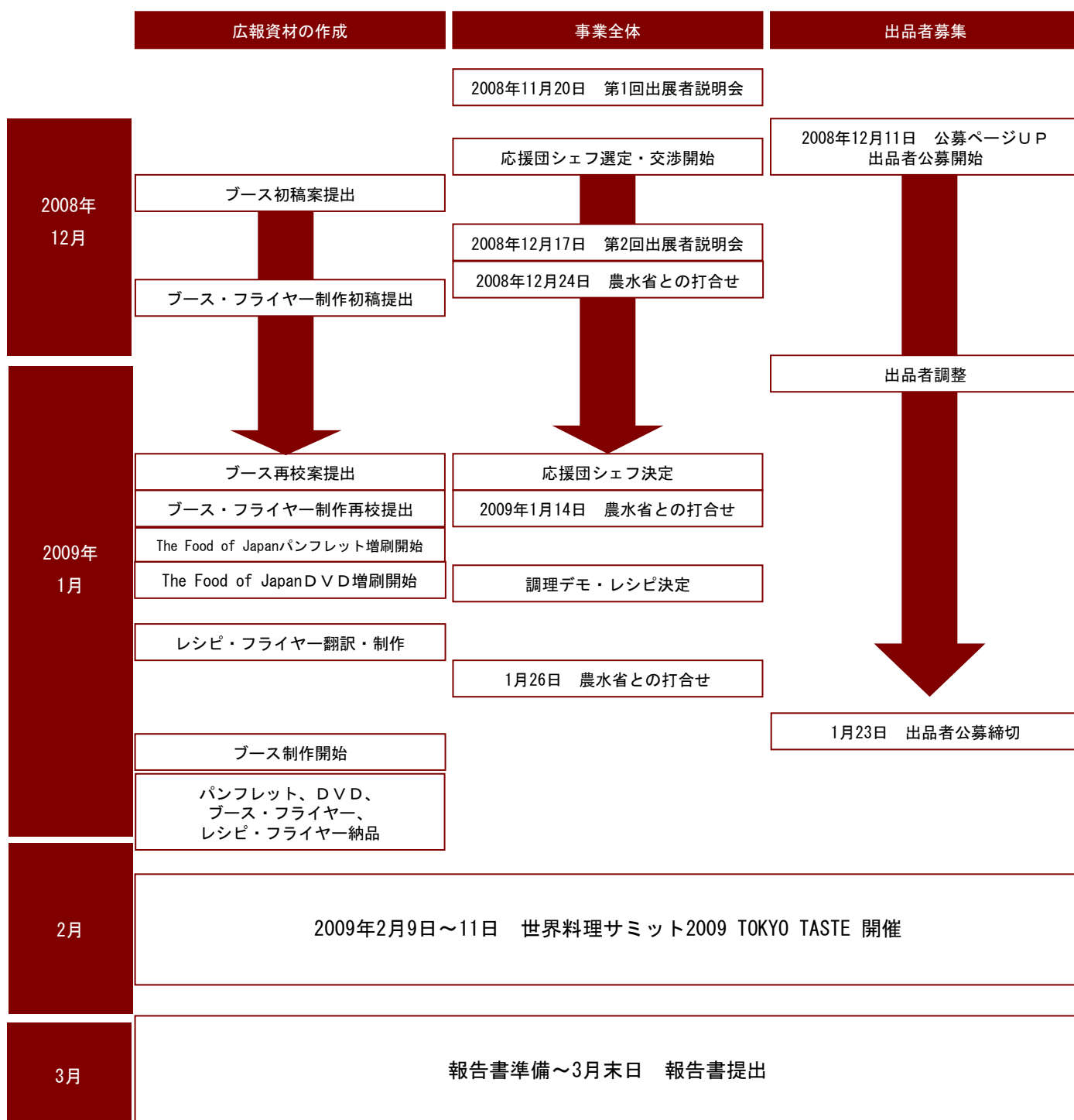
URL：<http://www.tokyotaste.net/jp/program/program.html>

(3) 会場全体図



第2章 世界料理サミット2009 TOKYO TASTEにおける輸出促進ブースの運営

1. 事業全体の流れ



2. 運営内容の詳細

(1) 輸出促進ブースの概要

名称	農林水産省 輸出促進ブース
出展内容	<p>総面積：4小間（36㎡）</p> <p>〔内訳〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ■調理デモンストレーションブース：1小間（9㎡） ■広報展示ブース：2小間（18㎡） ■日本食材展示ブース：1小間（9㎡）
出品物	<p>発芽玄米、米加工品、こんにゃく麺、米麺、黒大豆加工食品、黒毛和牛、ドレッシング、味噌、顆粒味噌、醤油、ポン酢醤油、液体ゆず胡椒、塩、甘酢、ポン酢、ねぎ、梨（幸水）、大根、キャベツ、じゃがいも、ごぼう、かぶら、白身魚、真いか、まぐろ、ぶり（冷燻）、鯖（冷燻）、真鯛、焼さば寿司、焼海苔、乾燥わかめ、和菓子（大福）、フリーズドライ乾燥納豆（スナック）、つくだ煮、豆腐、さつま揚げ、黒にんにく、野菜チップス、湯葉、はんぺん、うに、フリーズドライもずくスープ、梅干、豆乳だいたい果汁、伊予柑、温州みかんジュース、煎茶、抹茶</p> <p style="text-align: right;">計 49社 76品</p>
開催内容	<ul style="list-style-type: none"> ① 応援団シェフ4名による農林水産省版調理デモンストレーション（出品物を使用） ② 調理デモのレシピの配布 ③ 出品物の試食・試飲 ④ 出品物の展示 ⑤ 出品者・出品物リストの配布 ⑥ 映像による日本食材の紹介 ⑦ パンフレットによる日本食材の紹介 ⑧ 日本食・日本食材についてのアンケート

① イベント趣旨

農林水産省「輸出促進ブース」では、主に海外からの来場者（海外の料理人、料理関係者、食のメディア・プレス関係者）に対し、日本食材のPRを行ない、訪れていただいた方々に、まだ知られざる日本食材の魅力を発見していただくことにより、将来的に輸出に結びつけることとした。

② コンセプト

日本食材・日本食文化の発展と発見

③ シェフ選定

本事業において、日本食材の品質の高さや新たな使用方法などをPRできる人材選定を行った。

海外からの来場者に対し、日本食材の魅力を効果的に伝えるために、日本で活躍しているスペイン出身のシェフに対して輸出促進ブース応援団長としてレシピ作成から調理デモンストレーションまでを依頼。

また、ぐるなびの持つシェフネットワークを活用し、新進気鋭の若手シェフ2名を起用するとともに、さらに、強力な応援団としてフランス人巨匠シェフの協力もいただき、計4名で、農林水産省版調理デモンストレーションをブースの目玉イベントとして行った。

④ イベント告知チラシ

イベントスケジュール、アンケートを印刷したA4サイズのチラシを制作。

チラシの配布場所として、輸出促進ブースの他に、内閣府の協力による内閣府ブース、プレス・メディアビジネスセンターにおいてチラシを配布した。

⑤ オリジナル料理の開発とレシピの配布・アンケートの回収率向上のための施策

応援団シェフには、前もって出品物を利用したオリジナル料理を最低1品以上開発していただいた。

また、オリジナル料理以外に、保存が利くもう1品を事前に用意してもらい、計2品をシェフ試食メニューとして当日、アンケートに協力してもらった来場者に対して提供した。

オリジナル料理のレシピは、調理デモンストレーションと合わせて来場者が自由に手にとってもらえるようにブースに設置し、出品物の新たな使用方法の一例として紹介した。

⑥ 多言語への対応

イベント告知チラシ、オリジナルレシピ、アンケートに関して、英語を基本にフランス語、イタリア語、スペイン語のものをそれぞれ用意。必要に応じて配布できる準備をした。また、通訳、アテンド役として、フランス語、イタリア語、スペイン語に通じたスタッフを常時ブースに配置して、来場者とのコミュニケーションを円滑に出来るようにした。

⑦ 出品者・出品物リストの配布

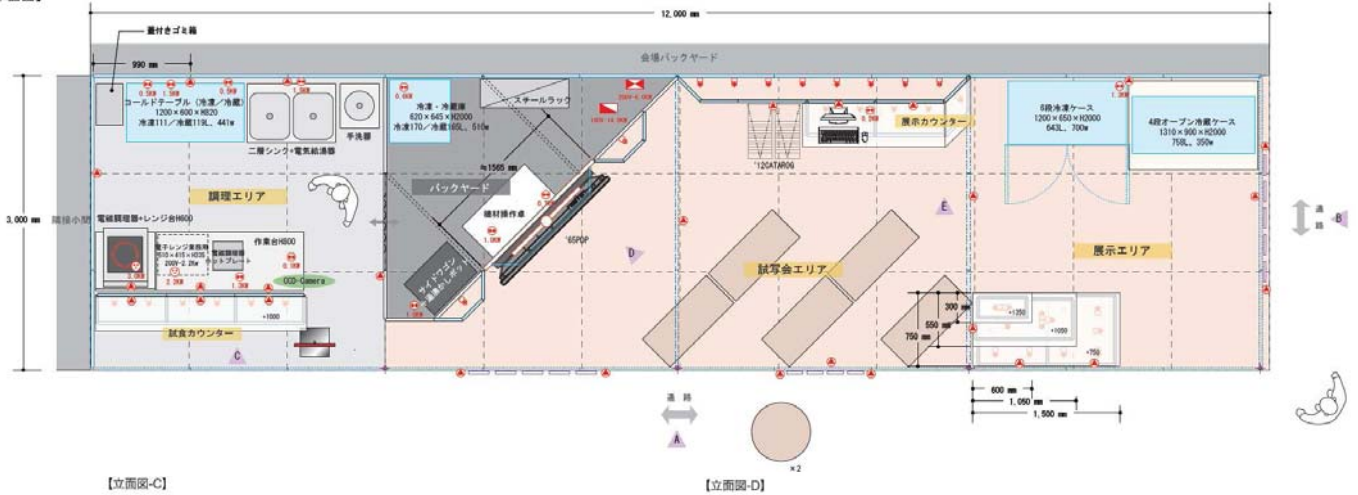
出品者・出品物リストを準備。電話、Fax、E-mailなど各連絡方法等を明記して来場者が実際に連絡を取れるように一覧表を配布した。

⑧ 出品物の展示、試食、試飲

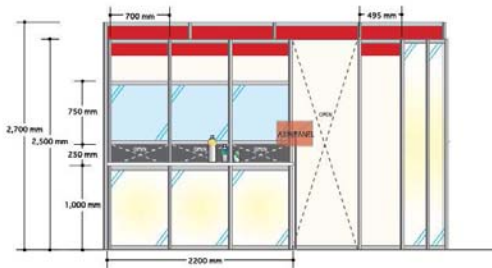
出品物の中で試食、試飲提供を希望する約30の出品者・60品目の食材について、来場者に試食や試飲として提供した。

(2) 輸出促進ブースの設営

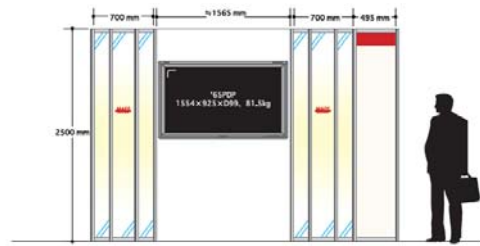
【平面図】



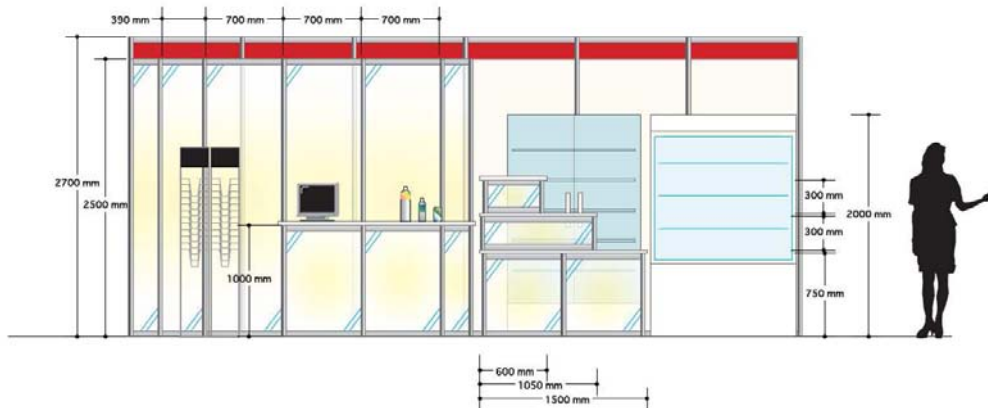
【立面図-C】



【立面図-D】



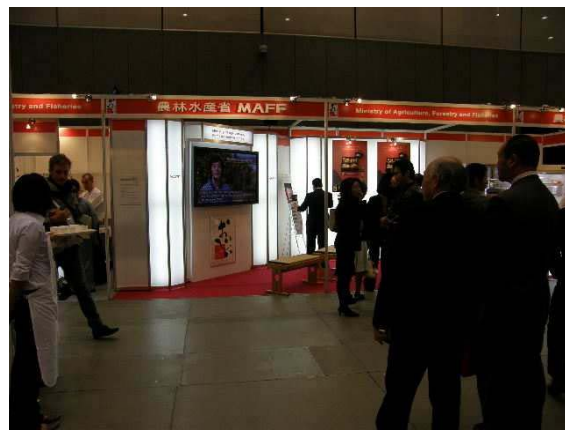
【立面図-E】



【各エリアの説明】

- 調理エリア 応援団シェフによる調理実演を間近で見ることのできる環境を整備。来場者が直接見学できるように前面を透明の亚克力板で仕切り、かつ、試写会エリアで調理デモの様子を映像で捉えることができるようビデオカメラを設置した。
- 試写会エリア 農林水産省広報資材（DVD・パンフレット等）を設置するとともに、DVDを放映するため、大型モニター（65インチ）を設置。調理デモの様子を放送できるマルチメディア環境を整備した。
- 食材展示エリア 大型冷蔵・冷凍ショーケースを設置、常温の商品に関しては展示品ラックに陳列した。壁を外し開放的なコーナーとすることで、来場者が気軽に立ち入ることのできるスペースを作った。

(3) 輸出促進ブースの外観



(4) 出品者の募集

■ 出品応募要領の作成

出品の募集に際して、イベント概要と趣旨の説明、出品条件、問い合わせ先、応募方法等を明記した応募要領を作成。出品希望者が出品公募ページから応募要領を直接ダウンロードできるようにした。

■ 出品公募ページの作成

出品の公募についてWEBページを作成。応募要領のダウンロードサービス、問い合わせ先の明記など、WEBでも受付ができる環境を整えた。



日本食材等・日本食文化PRイベント出品募集

はじめに

平成21年2月、東京においてアジア初となる料理の国際大会「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」(世界料理サミット)が開催されます。この世界料理サミットでは、国内外の一流シェフによる料理パフォーマンスを実施するとともに、併設する展示会場において、農林水産物生産者・食品関連企業等による展示会等を開催することにより、日本ブランドとしての「日本の食文化」を世界に向けて発信することとしています。

このような世界料理サミットには、海外の料理人、料理関係者及び料理関係の外国プレス・メディア関係者等が多数来場することから、農林水産省では、これらの場に対して、日本食材等・日本食文化の発信のPRを実施することとしています。

つきましては、展示会場内に設置する「輸出促進ブース」への出品者を以下のとおり募集いたしますので、農林水産物・食品の海外への輸出意欲のある方のご応募をお待ちしています。

応募期間平成20年12月11日(木)～平成21年1月23日(金)

応募者への飲食・試飲をご希望の方は、12月18日(金)迄で第一次申込締切とさせていただきます。

※12月20日(土)以降のお申込で試飲・試飲をご希望の場合、試飲での提供をお断りできない場合がございます。

世界料理サミット 2009 TOKYO TASTE概要

会期平成21年2月9日(月)～11日(水)

会場東京国際フォーラム(東京都千代田区丸の内3-4-1)
主催世界料理サミット実行委員会(理事會)
※本イベントの詳細は「世界料理サミット 2009 TOKYO TASTE」をご覧ください。

輸出促進ブース概要

施設約36㎡(3m×3m×4小間)

企画・運営委託株式会社くらなび、株式会社HCB

- ①出品物の展示及び試食・試飲によるPR
- ②出品物を利用したシェスコマを調理パフォーマンスや食材について調理方法を記したレシピの配布
- ③日本食材・日本食文化の発信者による説明
- ④映像・インタビュー等による日本食・日本食材の紹介
- ⑤来場者を対象とした出品物に関するアンケート調査

申し込み方法

出品をご希望の方は必ず応募要領をご覧になってから申込を行ってください。出品申込書は下記よりダウンロードすることができます。その他のフォームに任意記入いただけるものを下記、問い合わせ先までE-mail、FAX又は郵送にてお送りください。応募書類を受理した日から2営業日以内にくらなびから応募者に受理確認の連絡をいたします。連絡が無い場合には、下記のくらなび担当までお問い合わせください。

応募要領(PDF) 出品申込書

問い合わせ先

問い合わせ先 株式会社くらなび 法人営業部
郵便番号100-0005東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル
担当者 大高 朴
電話 03-2615-8818(代電) FAX 03-2615-0270
E-mail: info@ouramed.co.jp
※件名に「世界料理サミット出品希望」とご明記ください。

Copyright © 株式会社くらなび

■ パナーデザイン

【ぐるなびによる募集】

- ① ぐるなびの生産者・食関連企業用情報サイト「ぐるなびPRO for メンバー」において公募ページのバナーを設置、輸出に関心の高い企業等を出品公募ページに誘導した。
- ② 「ぐるなびPRO for メンバー」のメーリングリストにおいて本事業の案内を行った。
- ③ 「ぐるなびPRO for メンバー」800社（団体を含む。）に対し、営業活動を通じて本事業の案内や趣旨の説明をするとともに、輸出に関心の高い企業等の抽出・アプローチを行った。

【農林水産省による募集】

- ① 農林水産物等輸出促進全国協議会の会員に対して案内を行った。
- ② 農林水産省ホームページ及び農林水産物等輸出促進メールマガジンからの誘引を行った。

（５）出品者の決定

公募に応募した企業等に対し、

- ① 製造の最終過程において日本産の食品であるか
- ② 輸出実績の有無
- ③ 外国語の商品案内（パンフレット等）の有無
- ④ 商品に対する問合せについての対応の可否

について確認を行い、最終的に49社76品目の出品を決定した。

(6) 出品物と出品者リスト

NO	大分類	中分類	品種・品目	出品物	出品者名			
1	穀物	玄米	発芽玄米	清流鶴川発 発芽玄米	株式会社フラワーヒルズ			
2			発芽玄米	ギャバライスこまち	株式会社エムアンドエム			
3			米加工品	カラーリング・ライス	株式会社フードゲート・ネットワークス			
4	麺類	麺	こんにやく麺(カレーうどん)	ボディースタイルング ヌードル	ユー・エス・オハック株式会社			
5			米麺	こまち麺	株式会社 メルコレディ			
6			黒大豆加工食品	黒マーメン	株式会社 エヌ・ディ・シー			
7			パスタ	生麺	株式会社 小国製麺			
8	肉類	牛肉	純日本産黒毛和牛	Premium Wagyu	アディレクト株式会社			
9	調味料	ゆず胡椒	液体ゆず胡椒	YUZUSCO(ゆずすこ)	株式会社 高橋商店			
10			味噌	豆味噌	三河産大豆八丁味噌	合資会社 八丁味噌		
11			顆粒味噌	だし入り顆粒みそ らくらく みそ〜れ	株式会社フードゲート・ネットワークス			
12			顆粒味噌	待みそ汁12食入	かねさ株式会社			
13			顆粒みそ	みそ汁の素	かねさ株式会社			
14	調味料	ポン酢	ぼん酢	塩ポン酢	株式会社 ヤマト醤油味噌			
15			ドレッシング	分離液状ドレッシング	本わさびドレッシング 1L	株式会社マル井		
16		酢	甘酢	ジンジャーピネガー	株式会社 ヤマト醤油味噌			
17			醤油	醤油	自然一醤油	丸秀醤油株式会社		
18		塩	味付けポン酢醤油	味付けポン酢醤油「月想ひ」	宇佐美本店 株式会社			
19			塩	萬葉 香味塩 抹茶・ゆず・わさび	ミナミ産業株式会社			
20	青果	野菜	ねぎ	深谷ねぎ	ふかや農業協同組合			
21			大根	三浦青首大根	株式会社 又兵衛			
22			じゃがいも	皮むき焼じゃがバター	有限会社丸晃物産			
23			ごぼう	堀川ごぼう	中弥 中島農園			
24			キャベツ	浜みさき 早春キャベツ	株式会社 又兵衛			
25			キャベツ	「冬駒」和寒越冬キャベツ	きたきたネット有限責任事業組合			
26			かぶら	聖護院かぶら	中弥 中島農園			
27	果物	梨(幸水)	きらら梨	藤岡農園				
28	水産	魚介類	非加熱接種冷凍加工食品	超冷薫ふりフィーレ(L2Lサイズ)	株式会社 オンスイ			
29			鮮魚・白身魚	刺身用 生鮮 白身魚フィーレ	有限会社 鮮魚の達人			
30			鮮魚・マグロ	刺身用 生鮮 キハダマグロ赤身	有限会社 鮮魚の達人			
31			真イカ	活イカ刺身	株式会社 アトウイソ			
32			焼さば寿司	冷凍押し寿司	株式会社 デイメール			
33			鯖の冷燻	燻製職人	株式会社 デイメール			
34			養殖真鯛	養殖真鯛皮付きロイン	株式会社 南予ビージョイ			
35			ブリフィーレ	養殖ブリ	株式会社 南予ビージョイ			
36			ぶり	超冷薫ふりフィーレ(3Lサイズ)	株式会社 オンスイ			
37			ワカメ	乾わかめ	乙女草 さしみわかめ	乙女草株式会社		
38	海苔	焼海苔(原料・有明産)	焼海苔「焼極10枚」	ニコニコのり株式会社				
39	菓子	和スイーツ	大根	農産物	青森県産 歯ごたえのある切干大根	有限会社 柏崎青果		
40			和菓子	まくろび玄米大福	株式会社テリコ			
41			洋風大福	モチクリーム	株式会社ニッチ・インターナショナル			
42	菓子	和スイーツ	洋風大福	こんにやく大福	ユー・エス・オハック株式会社			
43			納豆	フリーズドライ乾燥納豆(スナック)	ナットウナツネバしょうゆ味	株式会社エムアンドエム		
44	加工品	わかめ	若芽の茎の佃煮	わかめ煮 芳醇	沖物産株式会社			
45			ゆば	冷凍食品(農産加工品)	日光ゆば 刺身ゆば	日光ゆば製造株式会社		
46			もずく	フリーズドライスープ	もずくスープ	ニコニコのり株式会社		
47			はんぺん	水産練り製品	伊勢はんぺい	有限会社 若松屋		
48			練り物	さつま揚げ	ひりょうす	有限会社 若松屋		
49			にんにく	にんにく加工品	青森県産 おいらせ熟成黒にんにく(単品Lサイズ)	有限会社 柏崎青果		
50			加工品	豆腐	充てんとうふ	四季とうふ	さとの雪食品株式会社	
51					佃煮	そうざい(つくだ煮)	いわし甘露煮	(株)平松食品
52					サンマ	そうざい(つくだ煮)	さんま蒲焼	(株)平松食品
53			根菜	練り梅	埼玉県産野菜チップス及び国内産	野菜の真実 50g	彩の国匠事業協同組合(埼玉県認可)	
54	練り梅	練り梅			垣淵農園			
55	梅	シロップ漬け梅			練り梅	垣淵農園		
56	飲料	ウニ	えぞ紫うに	うにるいべ(10g×6ヶ)	株式会社 アトウイソ			
57			豆乳	萬米豆乳(ハンライ トウニュー)	ミナミ産業株式会社			
58	飲料	茶	有機抹茶	有機抹茶 30g	丸山製茶株式会社			
59			抹茶加工品	グリーンティー(120g)	カネリキ物産株式会社			
60			抹茶(20g)	西尾 抹茶 竹	カネリキ物産株式会社			
61			煎茶	茶師名人 70g平袋	丸山製茶株式会社			
62		柑橘ジュース	温州みかんジュース(ストレート)	特選 完熟みかんしぼり	有限会社 すぎもと農園			
63			伊予柑	伊予柑	有限会社 すぎもと農園			
64			だいだい果汁	本搾百果汁酢「恋華」	宇佐美本店 株式会社			
65	酒類	ゆず酒	リキュール	小鼓 ゆず	株式会社西山酒造場			
66			ビール	ビール	COEDO瑞穂-Ruri- 333ml瓶	株式会社協同商事コエドブルワリー		
67		日本酒	ビール	ビール	COEDO伽羅-Kyara- 333ml瓶	株式会社協同商事コエドブルワリー		
68			日本酒 純米吟醸	作 雅乃智 中取り(ざく みやびのとも なかどり)	清水醸造株式会社			
69			日本酒 純米	作 穂乃智(ざく ほのとも)	清水醸造株式会社			
70			日本酒	酒一筋 きもと純米吟醸	利守酒造株式会社			
71			日本酒	伊勢神宮御料酒「白鷹」	株式会社 酒類卸 神楽坂 升本総本店			
72			日本酒	真野鶴	尾畑酒造株式会社			
73			日本酒	天吹 吟乃紅衣(アマフキ ギンクレナイ)	天吹酒造合資会社			
74			清酒	小鼓 路上有花	株式会社西山酒造場			
75	焼酎	焼酎	純米焼酎「馬(ちよんま)」、シェリー樽熟成米焼酎「樽馬(ちよんま)」	株式会社 酒類卸 神楽坂 升本総本店				
76	梅酒	リキュール(梅酒)	さけひとすじ 純梅酒	利守酒造株式会社				

(7) 会期中スケジュール (調理デモ・展示品試食スケジュール)

2月9日 (月)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名	
10:00~11:00	オープニングセレモニー								The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
11:00~12:00	論壇								しいたけ ご馳走(90 CH 50)
12:00~13:00		ピニエシェフ	米・加工品	清流鶴川発芽玄米 もずくスープ 焼海苔「焼梅10枚」 こんにやく糖 さんま蒲焼 いわし甘煮	株式会社フラワーヒルズ ニコニコのり株式会社 ユー・エス・オバク株式会社 株式会社平松食品	茶・果汁	茶師名人 70g平袋 黒茶豆乳	丸山製茶株式会社 ミナミ産業株式会社	SEAFOOD ご馳走(90 CH 50)
13:00~14:00	マツリアノアライモ	ピニエシェフ	米・加工品	カレーシロライス ひりょうす 伊勢はんぺい	株式会社フードゲート・ネットワークス 有限会社 若松屋	茶・ビール	有糖抹茶 30g COEDO珈琲-Kyara- 333ml瓶	丸山製茶株式会社 協同商事コエドフルワリー	しいたけ ご馳走(90 CH 50)
14:00~15:00	アドーニールス・アトリス	ピニエシェフ	糖・加工品	こもち糖 ぶにるいん(10g×5ヶ) 四季とうろ	株式会社 メルコレディ 株式会社 アトクイン さとの食品株式会社	茶・果汁	西尾 抹茶 竹 伊予柑	カネキ物産株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
15:00~16:00	ビエール・ガニール	ピニエシェフ	米・加工品	キャバライスこまち 南ごたえのある切干大根 おいらせ熟成こんにやく	株式会社エムアンドエム 有限会社 柏崎青果	茶・果汁	茶師名人 70g平袋 特選 完熟みかんしぼり	丸山製茶株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
16:00~17:00	山本征治	展示社試食	糖・加工品	黒マーメン 日光ゆば 割身ゆば 乙女草 さしみわかめ	株式会社 エス・ディ・シー 日光ゆば製菓株式会社 乙女草株式会社	リキュール・果汁	小鼓 ゆず 黒茶豆乳	株式会社西山酒造場 ミナミ産業株式会社	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
17:00~18:00	グラブ・アケツ	糖・加工品	糖・加工品	おこめ入り生ハスタ わかめ煮 芳煎	株式会社 小園製糖 沖物産株式会社	リキュール・果汁	さけびとすじ 純梅酒 伊予柑	利守造糖株式会社 有限会社すずもと農園	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
18:00~19:00	松久 信幸								SEAFOOD
19:00~20:00									終了

2月10日 (火)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名	
10:00~11:00	重 振祥	鳥谷部シェフ	青果・調味料	深谷ねぎ 三河産大豆八丁味噌	ふかや農産協同組合 合資会社 八丁味噌	茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
11:00~12:00	ヘストンブルムタル	鳥谷部シェフ	スイーツ・加工品	まくらび玄米大福 野果の真実 50g	株式会社デリコ 新の国際事業協同組合	茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 梅みそ汁1.2L瓶	カネキ物産株式会社 かねさき株式会社	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
12:00~13:00	フランス人シェフ4人	ブリュアンシェフ	スイーツ・加工品	モチクリーム ナットウナッツネバしょうゆ味	株式会社ニッチ・インターナショナル 株式会社エムアンドエム	茶・味噌汁	有糖抹茶 30g みそ汁の素	丸山製茶株式会社 かねさき株式会社	SEAFOOD ご馳走(90 CH 50)
13:00~14:00	和久田 哲也	ブリュアンシェフ	スイーツ・調味料	こんにやく大福 YUZUSO(ゆずすこ) 味付けポン酢醤油(月想ひ)	ユー・エス・オバク株式会社 株式会社 高橋商店 宇佐美本店 株式会社	茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
14:00~15:00	フェラン・アリア	下村シェフ	青果・調味料	秋香キャベツ 和歌山冬キャベツ 本わさびドレッシング 1L	株式会社 文兵衛 きたきたネット有限責任事業組合 株式会社マル井	茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 三河産大豆八丁味噌	カネキ物産株式会社 合資会社 八丁味噌	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
15:00~16:00	フアン・マリ・アムラック	下村シェフ	青果・調味料	きららか製 ジンジャーピスター	藤岡農園 株式会社 ヤマト醤油味噌	茶・味噌汁	有糖抹茶 30g みそ汁の素	丸山製茶株式会社 かねさき株式会社	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
16:00~17:00	成澤 由浩	下村シェフ	水産・調味料	塩舟用 生鮭 白身魚フィレ 刺身用 生鮭 キハダマグロ赤身 自然一醤油	有限会社 鮮魚の達人 丸秀醤油株式会社	茶・味噌汁	茶師名人 70g平袋 だし入り顆粒みそ らくらく みそーれ	丸山製茶株式会社 株式会社フードゲート・ネットワークス	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
17:00~18:00	ジョエル・ロブション	展示社試食	水産・調味料	活イカ刺身 超冷凍ふりかけ 黒米 香味塩 抹茶・ゆず・わさび	株式会社 アトクイン 株式会社 オンスイ ミナミ産業株式会社	茶・味噌汁	グリーンティー(120g) 三河産大豆八丁味噌	カネキ物産株式会社 合資会社 八丁味噌	The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
18:00~19:00	ブルーノ・ナール								SEAFOOD
19:00~20:00	エルベ・テイス								終了

2月11日 (水)

対応時間	メイン会場	調理ブース	MAFFブース 展示ブース						視聴ブース
			食材	商材名	企業名	飲料	商材名	企業名	
10:00~11:00	ジャック・ビュイゼ	展示社試食		Premium Wagyu 養殖アブリ 養殖真鯛皮付白ロイン	アディレクト株式会社 株式会社 南字ビーゴイ				The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
11:00~12:00	徳岡 邦夫	水産・肉類		冷凍解凍寿司 焼製鶏人	株式会社 デイメール	酒類			The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
12:00~13:00	最新調理機器デモンストレーション								The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
13:00~14:00	クロージングセレモニー								The Food of Japan ご馳走(90 CH 50)
14:00~									終了

3. 出品物について

出品物の展示状況

■ 常温保存が利く出品物

常温保存が利く出品物に関しては、展示エリアの展示カウンターに商品を配置した。



■ 出品物の展示状況



■ 日本茶、抹茶、切干大根、黒にんにく



■ 出品物のパンフレットの展示状況



■ 佃煮、調味料、醤油



■ 海苔、お菓子類、八丁味噌、顆粒スープ



■ 米、味噌汁の素



■ 果汁、調味料、練り梅



■ 刺身わかめ、玄米、穀類、顆粒味噌



■ 酒類

■ 青果等の生鮮品と冷蔵が必要な出品物

出品物をオープン型多段冷蔵ショーケースに配置して展示した。



■ 豆腐、和牛



■ ショーケース全体写真



■ こんにゃく麺、黒豆麺



■ こまち麺、米麺（生パスタ）



■ 豆、ひりょうず、はんぺん、伊予柑



■ 梨、じゃがいも加工食品



■ 長ねぎ、キャベツ



■ かぶ、京ごぼう、大根

■ 冷凍が必要な出品物

多段冷凍ショーケースに配置して展示した。



■ 冷凍鯖、冷凍押し寿司



■ 冷凍ぶり



■ 冷凍うにるいべ、冷凍いか



■ こんにやく大福



■ 生ゆば、玄米大福



■ モチクリーム

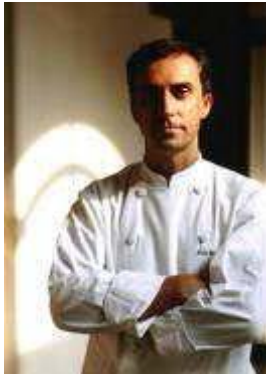
4. 農林水産省作成の広報資材について

■ 広報資材の展示状況

農林水産省作成の各種広報資材を「輸出促進ブース」中央の「試写会エリア」カウンターに設置。来場者が自由に手に取れるようにした。また、農林水産省作成の「The Food of Japan」等の映像素材についても、「試写会エリア」に設置した65インチPDP（プラズマ・ディスプレイ・パネル）においてローテーションにて放映した。



5. 輸出促進ブース応援団シェフ（応援団長）と配布レシピ（英語）



ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏 (Josep Barahona Vines)

L'estudi オーナーシェフ

MODERN Catalan SPANISH "Bikini"

<http://r.gnavi.co.jp/b696203>

【経歴】

1966年 スペイン・カタルニア生まれ。

1991年 恵比寿にオープンしたスペイン料理「にんにくや」の料理長として25歳で来日。


1997年 31歳で東京・内幸町に「エス・パティ・デ・バラオナ」をオープン。

2001年 同店を日本で初めてのピンチョス専門店「ピンチョス・ベポ」に転換。日本にピンチョスブームを起す。

2002年 「小笠原伯爵邸」グランドオープンに際して総料理長に就任。十数品の料理からなるコースはヌオーヴァ・コシーナ（新しいスペイン料理）であると日本国内だけでなくスペインにおいても話題を呼ぶ。

2005年 愛知万博スペインパビリオンの「食」に関する総プロデュースを担当。


2005年 12月、東京・日比谷にオープンした1日1組（6～12名）限定のレストラン「L'estudi（レ・ストゥディ）」のオーナーシェフとなり、「MODERN Catalan SPANISH "Bikini"」などのプロデュースを担当。



Canard with caramel sauce – citrus flavored ponzu soy sauce

Chefs comments

I like to add ponzu sauce to the sauce. The flavor becomes stronger by boiling the sauce thoroughly. It goes well with not only canard meat but also other types of chicken. The combination of canard and orange is common in Europe, and the ponzu sauce adds a unique Japanese flavor.




Ingredients:
serves 4

Ponzu soy sauce seasoned with citrus juice "Tsukumiomi" ...100ml
Canard breast ...250g
Salt ...to taste
Pepper ...to taste
Lyokan Orange (Option)

Directions:

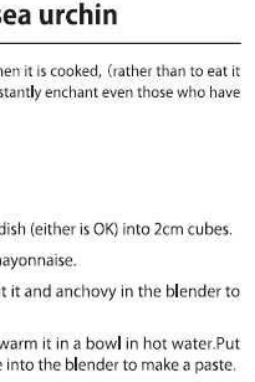
- ① Sprinkle the canard breast with salt and pepper. Place the meat in the frying pan and brown on both sides. Bake it in oven for 7–8 minutes, then take it out and leave it (as it is) for a while. Cut the meat into 2 cm cubes.
- ② Boil the ponzu sauce until it gets 40–50 % of the original quantity.
- ③ Place a slice of lyokan tangor on the canard and skewer them from above. Drizzle the thickened ponzu sauce.



Pintxos with Haccho miso, black garlic and sea urchin

Chefs comments

Since sea urchin is rarely eaten overseas, non-Japanese would find it easy to eat when it is cooked, (rather than to eat it raw). Sea urchin goes very well with soy sauce, thus I'm sure that this dish would instantly enchant even those who have never tried it before. I strongly recommend you eat it raw next time.




Ingredients:
serves 4


Cucumber or Japanese radish ...200g
Haccho miso ...40g
Mayonnaise ...60g
Black garlic ...60g
Anchovy ...30g
Frozen sea urchin ...100g
Soy sauce ...6g
(Adjust the quantity as you like)

Directions:

- ① Cut cucumber / Japanese radish (either is OK) into 2cm cubes.
- ② Mix well Haccho miso and mayonnaise.
- ③ Peel the black garlic and put it and anchovy in the blender to make a paste.
- ④ Defrost the sea urchin and warm it in a bowl in hot water. Put the sea urchin and soy sauce into the blender to make a paste.
- ⑤ Skewer three small cubes of cucumber / Japanese radish. Put the three types of paste into separate dispensers and squeeze them over the skewered cucumber / Japanese radish.



「L'estudi」(Uchisaiwai-cho)
Mr. Josep Barahona Vines
Born in Lleida Spain
1977 Opened Spanish restaurant "El pati de Barahona" as owner chef
2001 Changed "El pati de Barahona" to "Pintxos Bepe" the first restaurant in Japan serving "restaurant pintxos"
2002 Grand opening chef of "Ogikawara Hakuhokutei" in Shinjuku, Tokyo introduced firstly "Spanish-Catalan Cuisine"
2005 Teta food producer of Spanish pavilion at Expo In Aichi
Opened exclusive restaurant "L'estudi"
2007 Produced Pintxos and tapai deli shop at Isetan department store.
2008 Grand opening chef of "Bikini" in Akasaka Tokyo introduced Modern Catalan Spanish Cuisine.



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery <http://www.maff.go.jp/e/aichi/>

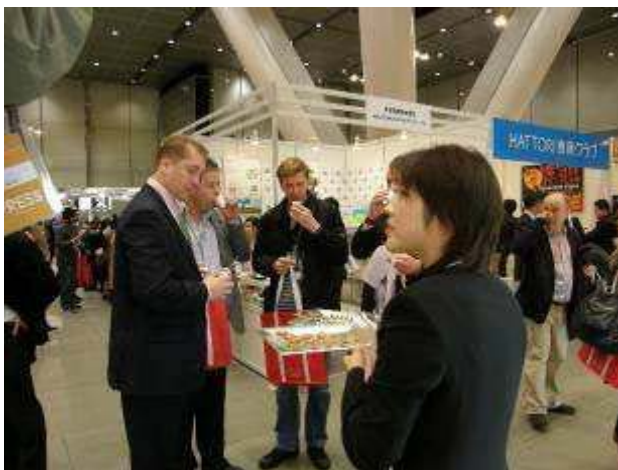
調理デモンストレーション風景



■ 調理デモンストレーションの解説をするジョセップ・バラオナ・ビニェス氏。来場者も真剣に解説に聞き入る。



■ 八丁味噌と黒にんにく、うにのいべを大根に載せたピンチョス。多くの方々に試食してもらえるように一口サイズに切り分けた。



■ 多くの外国人もビニェス氏が日本の食材で作ったスペイン料理を楽しむ。右は応援団長としてマスコミのインタビューを受ける様子。

5. 輸出促進ブース応援団シェフ（特別ゲスト）と配布レシピ（英語）



ジョエル・ブリュアン (Joel Bruant)

cuisine francaise JJ 総料理長

<http://www.cf-jj.jp/index.html>

1948年 リオンにて生まれる

1972年 Paul Bocuseが日本にレストラン・レンガ屋(銀座)を開店にあたり総料理長として来日


1980年 M. and Mme. Bruantの店、“Joel” (青山) オープン

1985年 Joelの支店 “Le Garcon” (広尾) オープン

1986年 Joel銀座店オープン


2007年 cuisine francaise JJを東京ミッドタウンにオープン、総料理長就任

※ 1993年農事功労者賞Chevalier、1995年Merite National、2000年農事功労者賞Officier
2006年Officier National



Mousse of flatfish, scallops sea urchin wrapped in Chinese cabbage (and) steamed, flavored with yuzu, served with brandied yellowtail, sour orange butter sauce and green tea sauce

A dish with a theme of “Joel’s impression of Japan in winter”





Ingredients:
serves 4

Flatfish...80g	}	A
Scallops...40g		
Egg white...10g		
Fresh cream...100cc		
Yuzu Hanpei (ground fish cake)...130g		
Frozen sea urchin...40g	}	B
Chinese cabbage...4 pieces		
Cold-smoked yellowtail fillet...60g		
Potato...60g		
Fukaya Welsh onion...a little		
Olive oil...a little		
Fresh cream...100cc		
Powdered green tea...10g		
YUZUSUCO...a little		
Daidai orange juice...100cc		
Fresh cream...30cc		
Butter...80g		
Honey...a little		



Directions:

- ① Mix A with the food processor to make a fish mousse. Cut Yuzu Hanpei and frozen sea urchin into 1 cm cubes and mix into the mousse. Adjust the seasoning with salt and pepper. Boil the upper two-thirds of the Chinese cabbage (leaf part), wrap B with the leaves) and steam for 10 minutes.
- ② Cut the lower one-third of the Chinese cabbage (into sticks) and sauté it with butter. Peel and dice potatoes then boil in water. Add diced yellowtail to potatoes 2 minutes before they are completely cooked. Discard the boiling water when the potatoes become soft. Add chopped green onions and roughly mash the potatoes. Adjust the seasoning with olive oil, salt and pepper. Boil the fresh cream until the quantity is half and add powdered green tea and YUZUSUCO. Adjust the seasoning with salt.
- ③ Boil sour orange juice down to a quarter. Melt butter in the juice. Adjust the seasoning with honey, salt and pepper.
- ④ Finally place it on a dish.





「cuisine francaise JJ」(Roppongi)
Mr. Joel Bruant
Born in Lyon, France
1979 Comes to Japan to become the executive chef of Renga-ya opened by three-star restaurant Paul Bocuse.
1973 Mr. and Mrs. Bruant opened Joel in Aoyama.
2000 Awarded with the agricultural merits medal (Chevalier)
2007 Opens cuisine francaise JJ in Tokyo Midtown as a renewed Joel restaurant and serves as its executive chef since then.

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery <http://www.maff.go.jp/e/afshu/>

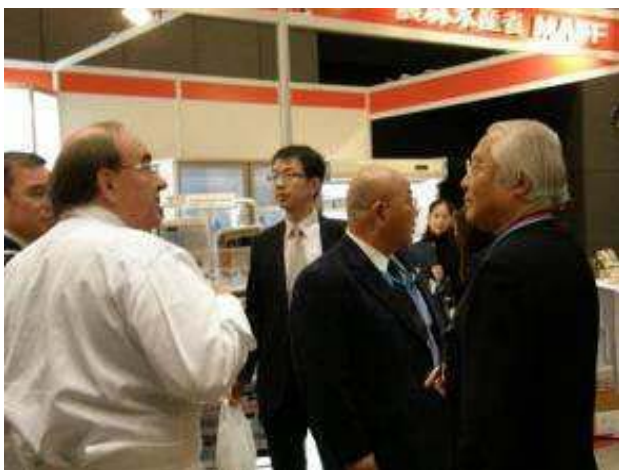
調理デモンストレーション風景



■ 調理デモンストレーションの指揮をとるジョエル・ブリュアン氏。調理デモンストレーションの際は数多くの外国人が訪れた。



■ 調理デモンストレーション終了後も多くのマスコミから取材を受ける。右は来場者の試食の様子。



■ 服部氏をはじめ多くの著名人や関係者が輸出促進ブースを訪れ、賑わいを見せる。




5. 輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ（英語）



鳥谷部 拓彰【イタリアン】
Cucina Italiana La Fenice オーナーシェフ
<http://r.gnavi.co.jp/b822800/>

イタリアで4年間修行。内1年半はヴィッサーニで本格イタリア料理を学ぶ。食を通しその国の文化と伝統、未来のあるべき姿を思い悩む日々。常に本物を追求し体に良いスローフード、スローライフを提唱。

・ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2008 最優秀賞 受賞



Ground rice pasta with cream sauce of Gorgonzola cheese and miso, flavored with perilla

Chef's comments

I picked the rice noodle which is made from 100% powdered rice is staple food in Japan to cook instead of pasta.

You can enjoy unexpected compatibility of Egoma and Miso, that is traditional ingredients of Japan, and wheaped cream and Gorgonzola piccante, which is both western ingredients. I think it becomes a good instance that it could get popularity among western people.


The noodle is made of 100% powdered rice with special manufacture process, this pasta's texture is totally different from usual pasta though, Enjoy this specific sticky feeling (that is called "mochi mochi" in japan) with the new concept for the noodle.


Ingredients:
serves 4

1. Ground rice pasta...100g
2. Fresh cream(38%)...200c
3. Gorgonzola piccante...50g
4. White miso...50g
5. Perilla(june)...30g
6. Parmigianoo...20g
7. Salt and pepper...to taste
8. Italian parsley...to taste
9. EXtra virgin olive all...to taste


Directions:

- ① Prepare boiling water for pasta.
- ② Put fresh cream (ingredient 2) in a pan and boil it down lightly over a medium heat (be careful not to let it boil over).
- ③ Put and melt ingredients 3 and 4 in ②.
- ④ Parch perilla (ingredient 5) lightly in a pan.
- ⑤ Add ④ into ③ to prepare the sauce.
- ⑥ Cook ingredient 1 in boiling water for about three minutes.
- ⑦ Put the cooked pasta into a separate pan and dress it lightly with extra olive oil, salt and pepper
- ⑧ Place ⑦ in a dish, pour the sauce (⑤) and sprinkle cheese (ingredient 6) over it.
- ⑨ Garnish the pasta with Italian parsley, drizzle a small quantity of extra olive oil all over. Lightly sprinkle pepper and serve.






「Cucina Italiana la Fenice」(Nihonbashi)
Mr. Hiroaki Toriyabe
Born in Shizuoka, Aomori.
September 2004 Becomes the first master chef of the newly established LaBrace in Azabu Juban in Tokyo.
March 2005 Becomes the first master chef of the Western dish section at newly established Hotel Emson Tokyo Bay.
December 2006 Independently opened an Italian restaurant Cucina Italiana La Fenice in Nihonbashi, Tokyo, up to the present date.



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省



Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery <http://www.maff.go.jp/e/roishi/>

調理デモンストレーション風景



■ 鳥谷部氏の調理デモンストレーションの様子。右は、出身地にちなんだ青森の鯖を利用したマリネ。



■ ブースの周りに集まった来場者の方々は、直接、またはモニターを通して鳥谷部氏の調理デモンストレーションの様子を熱心に見学していた。




■ レシピの配布等を通して多くの方々へ日本食材の利用法を伝達。 右は、青森産黒にんにくを提供していただいた(有)柏崎青果代表の柏崎氏と鳥谷部氏の調理デモンストレーション終了後の歓談の様子。

5. 輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ（英語）



下村 邦和【和食】
関内本店 月 総料理長
<http://r.gnavi.co.jp/p200502>

創作和食料理店、「蘇」、「月」の総料理長。料理に関する数々の賞に輝いた経歴を持ち、刺身、サラダ、デザート等をはじめとして幅広い種類のオリジナル料理を提供しているほか、雑誌やテレビなどメディアへの出演有り。



Recipe for Yuki-no-shizuku (snow dew)

Chefs comments
The salty-sweet beef is wrapped in butter-rich mashed potatoes to enhance the taste. The covering of milk and raw cream sauce adds a creamy touch. The combination of hot and flaky potatoes and a unique mouth feel of Yoshino kuzu starch produce a splendid harmony.

Ingredients:
serves 4

[A]
Danshaku (Hokkaido) Potato...700g
Melted butter...70g
Powdered parsley...1/2 tsp
Salt...1 tsp
White sesame...1/2 tsp


[B]
Sliced beef sirloin...100g
Japanese Sake...3tbs
Soy sauce...3tbs
Sugar...2tbs
Sake...2tbs


[C]
Milk...400cc
Fresh cream...100cc
Water...200cc
Yoshino kuzu starch...65g
Sugar...10g
Salt...1/4 tsp
White sesame...1/3 tsp

[D]
Soy sauce...4 tsp
Melted butter...4 tbsps
Black Sesame and Cerfeuil...Garnish

Directions:

- ① Steam danshaku potatoes in their skins, peel the skins and mash the potatoes while still hot.
- ② Add seasonings [A] to ① and mix well.
- ③ Slice beef into 5mm wide, blanch it lightly in boiling water and boil in seasonings B over a low heat to reduce and thicken the broth.
- ④ Wrap 1/4 of the beef ③ with 150g of ②.
- ⑤ Mix ingredients [C] and knead it over a heat. When it becomes solid, mix rapidly and kneads for another five minutes over a low heat.
- ⑥ Heat ④ in a microwave oven, place in a serving dish and pour ⑤ all over it.
- ⑦ To finish, pour 1 tbsp butter, 1 tsp soy sauce and a little sesame in that order. Add Cerfeuil for decoration.






Flagship restaurant 「Tsuki」 in Kannai
Mr. Kunikazu Shimomura

2004 Second place and the Best Recipe Award in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
2006 Gold prize in the Japanese sweets section in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
Awarded grand prize for recipes using vinegar from TAJIYU/Ingredients manufactured by Mizkan Nakano Co., Ltd.
outstanding performance awards for the recipes and the Tahoku Area Award in the dessert recipe section in the Best of Menu 2006 competition sponsored by Gourmet Navigator Inc.
2007 Grand prize and the best recipe award in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
Outstanding performance award and selected among the top three in the Japanese pudding recipe category, and the Mizkan Nakano Award in the Best of Menu 2007 competition sponsored by Gourmet Navigator Inc./Incentive award in the 23rd Kanagawa Excellent Cake Competition.

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery <http://www.maff.go.jp/e/04/01/>



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

調理デモンストレーション風景



■ 下村氏の調理デモンストレーションの様子。多くの来場者の方々が下村氏の丁寧な解説に聞き入っていた。



■ 下村氏は、調理デモンストレーションを行ったレシピを来場者が実際に再現できるように丁寧に解説を行った。



■ 調理デモンストレーション終了後、マスコミの取材を受ける下村氏。

6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）

英語

Japanese foodstuff and food culture promotion event

29 Mon Open 10:00 Close 18:00
 *Special Interview
Mr. Josep Barahona Vines
 (11:20~13:00/14:45~15:45)
 □Demonstration menu
 「Pinchos of Haccho miso, black garlic and sea urchin」
 「Canard with caramel sauce + potato soy sauce seasoned with citrus juice」
 「Black bean vesicle with minced moist seahore, Spanish style」

10 Tues Open 10:00 Close 18:00
 Cucina Italiana la Fenice
Mr. Hiraki Toriyabe
 (11:30~12:20)
 □Demonstration menu
 「Ground rice pasta with cream sauce of Gorgonzola cheese and miso, flavored with perilla」

11 Wed Open 10:00 Closed 13:00
 (10:00~13:00)
 Presented menu tasting.

Try food made in Japan.
 If you would like to sample dishes, please answer the questionnaire on the back.

Details of exhibition
 Cooking demonstration using Japanese foodstuffs.
 Display of Japanese food and sampling of the dishes (on display):
 Rice, fish, meat, seasonings, vegetables, fruits, tea, dried foods,
 snacks, processed foods, etc.
 Film showing "The Food of Japan" etc.

MAFF
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 農林水産省

Questionnaire on Japanese food and ingredients
 Please answer the following questions

■Gender Male Female ■Age Under 20 21~29 30~39 40~49 50+

■Where are you from?
USA UK France Spain Italy Australia Germany South Korea China
Taiwan Other (please specify):

■What is your occupation (choose one from below)?
Restaurant business Food manufacturer Tableware or cookware manufacturer
Import business Wholesaling Retailing Media Student
Incorporated group or government official Other (please specify)

■Did you know about or ever used Japanese food or ingredients before participating in this event?
I know them well or have used them frequently. I have interested in them.
I know very little about them or have rarely used them.

■Of the following events (in this booth), which one has most interested you?
Cooking demonstration Food tasting Display of Japanese ingredients Preview
Documents and brochures on ingredients
Other (please specify):

■Please choose Japanese food you would like to use or you are interested in:
Rice Vegetable Fruits Meat (beef, pork or chicken) Seafood
Dried ingredients (laver, wakame seaweed, dried shitake mushroom, kanyo [dried strips of the flesh of a variety of gourd], etc.)
Seasonings (wasabi [Japanese horseradish], rice vinegar, sweet sake, soy sauce, sake, shichimi [mixture of red cayenne pepper and other spices], Japanese pepper, etc.)
Noodle(Rice noodle,Arum root noodle) Liquor Japanese Green Tea Snacks Dishes used in food tasting Other (please specify):

■What is your impression on Japanese food? Please choose one from below:
 -Taste Good Average Bad Other images
 -Health aspect Good Average Bad
 -Appearance Good Average Bad
 -Quality Good Average Bad
 -Premium image Yes Moderately No
 -Safety Very safe Moderately safe Unsafe
 -Price High Average Low

■From which of the following source do you get information on Japanese food and ingredients?
Japanese restaurant Japanese food supermarket Asian supermarket Ordinary retail store TV
Magazine Internet Introduced from professionals Trade show Lecture or training session
No information source available Other

Thank you very much for your cooperation.

日本語

日本食文化、日本食材、PRイベント開催

29 Mon 開場 10:00 終了 18:00
 L'Étiché (エティシェ) / ジョセップ・バラオナ・ビュニス氏
 (11:20~13:00/14:45~15:45)
 □実演メニュー
 「アジ味噌・黒にんにく・ウニのピンチョ」
 「鴨肉と枝豆付ボン勃留のキャラメルソース」
 「黒豆餡のスペイン風そば」

10 Tue 開場 10:00 終了 18:00
 Cucina Italiana la Fenice
 高谷 隆太郎 氏
 (11:30~12:20)
 □実演メニュー
 「お栗のバスタ」

11 Wed 開場 10:00 終了 13:00
 (10:00~13:00)
 出展商品試食会

Made in Japan をお試しあれ。
 試食をご希望の方は裏面のアンケートにお答えください。

今出展内容
 日本食文化をテーマにした調理デモンストレーション・試食会
 (日本食文化の紹介上、そのほかの食品の試食
 米・魚・肉類・野菜・調味料・漬物・海苔・茶・菓子・加工品等)
 (11:00~13:00) "The Food of Japan" etc.

MAFF
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 農林水産省

日本食・日本食材についてのアンケート
 下記の該当項目をチェックしてください。

■性別 男 女 ■年齢 ~20 21~29 30~39 40~49 50以上

■どちらからお越しいただきましたか?
アメリカ イギリス フランス スペイン イタリア オーストラリア ドイツ
韓国 中国 台湾 その他()

■あなたの職業は以下のうち、どれにあたりますか?
レストラン業 食品製造業 食器・調理器具製造業 輸入業 卸売業 小売業
マスコミ 学生 団体職員・公務員 その他()

■このイベントに参加する前に日本食・日本食材に関して知って(使って)いましたか?
よく知っている(使っている) 興味はあった ほとんど知らない(使っていない)

■このブースの中で下記のうち、何に興味を持ちましたか?
調理デモンストレーション 試食 日本食材の展示 試写
食材に関する資料やパンフレット 無い
その他

■使ってみたい(興味のある)日本食をお答えください。
米 野菜 果物 肉類(牛・豚・鶏) 魚介類 乾物(のり、わかめ、干しいたげ、かんぴょう等)
調味料(わさび、米酢、みりん、醤油、酒、七味、山椒等) 麺(米粉麺、こんにゃく麺) 酒類
日本茶 お菓子類 試食メニュー 無い
その他

■日本食・日本食材に対するイメージに当てはまるものを下記からお選びください。
 ・味 良い 普通 悪い その他のイメージ
 ・健康面 良い 普通 悪い
 ・見た目 良い 普通 悪い
 ・品質 良い 普通 悪い
 ・高級感 ある 普通 ない
 ・安全性 よい 普通 悪い
 ・価格 高い 普通 安い

■日本食・日本食材に関する情報は何かから得ていますか?
日本食レストラン 日本食スーパー アジア系スーパー 一般小売店 テレビ
雑誌 インターネット 業者の紹介 展示会 講演会・研修会 情報が無い
その他

ご協力ありがとうございました。

6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）（フランス語）

A 4 チラシ・アンケート

Animation autour des aliments japonais et de la culture culinaire japonaise

29 Lundi 9 février
Ouverture à 10h et clôture à 18h.

M. Josep Barahona Vines
Chef de la section cuisine japonaise de l'Exposition et professeur de cuisine au restaurant L'Estival.

10 Mardi 10 février
Ouverture à 10h et clôture à 18h.

M. Hiroaki Toriyabe
Cuisine française JJ

11 Mercredi 11 février
Ouverture à 10h et clôture à 13h.
Dégustation

Essayez le Made in Japan!
Pour participer à la dégustation, prière de remplir le questionnaire (voir verso).

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Questionnaire sur la cuisine et les produits alimentaires japonais

Sexe Masculin Féminin Âge
 moins de 20 ans 20-29 ans 30-39 ans 40-49 ans plus de 50 ans

D'où venez-vous ?
 États-Unis Angleterre France Espagne Italie Australie Allemagne Corée du Sud Chine
 Taïwan Autres : _____

Domaine professionnel
 Restauration Industrie alimentaire Fabrication de vaisselle, d'ustensiles de cuisine Importateur
 Commerce de gros Commerce de détail Communication Étudiant
 Employé d'une organisation ou fonctionnaire Autres : _____

Avant cet évènement, quelle connaissance aviez-vous de la nourriture japonaise et des aliments japonais ?
 Bonne connaissance Simple intérêt Aucune connaissance

Parmi les stands listés ci-dessous, quel est celui qui vous intéresse le plus ?
 Démonstration de cuisine Dégustation Présentation des aliments japonais Projection de films
 Documentation et brochures sur les produits alimentaires Autres : _____

Quel aliment préféreriez-vous manger ou vous intéresserait le plus ?
 Riz Légumes Fruits Viande (bovins, porc, poulet) Poissons et Fruits de mer
 Epicerie (non feuille d'algue séchée, wakame (algue séchée), hoshi-shinko, kanpyo (calabasse séchée), etc)
 Condiments (wasabi, vinaigre de riz, mirin, sauce soja, sake, shichimi, sansho, etc)
 Noodle (Riz et nouilles, Arum root nouilles) Alcools Thé japonais Gâteaux Menu de dégustation
 Aucus Autres : _____

Quel est votre jugement sur les aliments japonais ?
 Goût bien moyen mauvais Autres : _____
 Conditionnement bien moyen mauvais
 Aspect bien moyen mauvais
 Qualité bien moyen mauvais
 Raffinement bien moyen mauvais
 Sécurité bien moyen mauvais
 Prix cher moyen bon marché

Par quel biais connaissez-vous la nourriture japonaise et les aliments japonais ?
 Restaurant japonais Magasin d'alimentation japonaise Supermarché asiatique Magasin de détail
 Télévision Magazine Internet Introduction par un fournisseur Exposition
 Conférence, séminaire Aucus Autres : _____

Merci pour votre collaboration

レシピ4種

Canard caramélisé à la sauce soja ponzu

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 canard (environ 1,5 kg)
- 100 ml de sauce soja
- 100 ml de ponzu
- 100 ml de miel
- 100 ml de vinaigre de riz
- 100 ml de huile d'olive

Préparation

- Préparer le canard en deux parties (cuisse et tête).
- Mettre le canard dans un plat et le couvrir avec la sauce soja.
- Placer le plat au four à 180°C pendant 1 heure.
- Retirer le canard du four et le laisser refroidir.
- Préparer la sauce en mélangeant le ponzu, le miel et le vinaigre.
- Placer le canard dans un plat et le couvrir avec la sauce.
- Placer le plat au four à 180°C pendant 15 minutes.

Mousse de turbot et Saint-Jacques aux tomates et herbes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de turbot
- 1 kg de Saint-Jacques
- 1 kg de tomates
- 100 ml de jus de citron
- 100 ml de crème fraîche
- 100 ml de beurre

Préparation

- Préparer le turbot en deux parties (cuisse et tête).
- Mettre le turbot dans un plat et le couvrir avec le jus de citron.
- Placer le plat au four à 180°C pendant 1 heure.
- Retirer le turbot du four et le laisser refroidir.
- Préparer la mousse de turbot en mélangeant le turbot, le jus de citron et la crème fraîche.
- Préparer la sauce aux tomates et herbes en mélangeant les tomates, le jus de citron et le beurre.
- Placer la mousse de turbot dans un plat et la couvrir avec la sauce.

Nouilles de riz sauce gorgonzola et miso et au parfum d'egorina

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de nouilles de riz
- 100 ml de sauce gorgonzola
- 100 ml de miso
- 100 ml de jus de citron
- 100 ml de huile d'olive

Préparation

- Préparer les nouilles de riz en deux parties (cuisse et tête).
- Mettre les nouilles de riz dans un plat et les couvrir avec le jus de citron.
- Placer le plat au four à 180°C pendant 1 heure.
- Retirer les nouilles de riz du four et les laisser refroidir.
- Préparer la sauce en mélangeant la sauce gorgonzola, le miso et le jus de citron.
- Placer les nouilles de riz dans un plat et les couvrir avec la sauce.

Recette de la goutte de neige

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de farine
- 100 ml de jus de citron
- 100 ml de beurre
- 100 ml de sucre

Préparation

- Préparer la farine en deux parties (cuisse et tête).
- Mettre la farine dans un plat et la couvrir avec le jus de citron.
- Placer le plat au four à 180°C pendant 1 heure.
- Retirer la farine du four et la laisser refroidir.
- Préparer la goutte de neige en mélangeant la farine, le jus de citron, le beurre et le sucre.
- Placer la goutte de neige dans un plat et la couvrir avec le jus de citron.

6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）（スペイン語）

A 4 チラシ・アンケート

Eventos organizados por la difusión de alimentos japoneses y Cultura de la comida japonesa

29 de febrero (lunes)
Apertura: 10:00, Cierre: 18:00

10 de febrero (martes)
Apertura: 10:00, Cierre: 18:00

11 de febrero (miércoles)
Apertura: 10:00, Cierre: 13:00

Pruebe "Made in Japan"
Aquellos personas que desean probar esta deliciosa estación, por favor, rellenen la encuesta de la casa inserta de la presente hoja.

Contenido de la Exposición:
- Alimentos japoneses y productos agrícolas japoneses
- Productos de la cocina japonesa: Sushi, Sashimi, Tempura, Miso, Ramen, etc.
- Productos de la agricultura japonesa: Frutas, Verduras, etc.

MAFF
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Encuesta sobre Comida Japonesa y Alimentos Japoneses

Sexo: Femenino Masculino

Edad: Menos de 20 años Entre 20 y 29 años Entre 30 y 39 años Entre 40 y 49 años Más de 50 años

Nacionalidad: Estadounidense Inglesa Francesa Española Italiana Australiana Alemana Coreana China Taiwanesa Otra()

Ocupación: Restaurante Fabricante de comestibles Fabricante de vajillas y utensilios de cocina Importador Comerciante al por mayor Comerciante de venta al por menor Medios de comunicación Estudiante Funcionario Otra()

Antes de su participación en este evento, ¿usted conocía/utilizaba la comida japonesa y los alimentos japoneses?
 Los conocía/utilizaba mucho Me interesaba Apenas los conocía/utilizaba

¿Qué es lo que más le ha gustado de los stands?
 Demostración de Cocina Degustación Exposición de alimentos japoneses Preestreno Folletos sobre alimentos japoneses Nada Otros

¿Cuáles son los alimentos japoneses que le interesa utilizar?
 Arroz Verduras Frutas Carne (vaca-cerdo-pollo) Pescados y mariscos Ultramarinos (Nori, Alga Wakame, Hoshi Shitake(setas Shitake secas), Kanpyo(calabaza seca), etc.) Condimentos (Wasabi, Vinagre de arroz, Mirin(Sake dulce), salsa de soja, Sake para cocinar Shichimi (condimento de arroz, Arum raíz de fideos) Sake Té japonés Snacks y dulces Menú degustación Nada Otros

¿Qué impresión tiene sobre la comida japonesa en los siguientes aspectos?

-Sabor:	<input type="checkbox"/> Bueno	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Mal	<input type="checkbox"/> Otras impresiones
-Saludable:	<input type="checkbox"/> Buena	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Mala	
-Aspecto:	<input type="checkbox"/> Bueno	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Mal	
-Calidad:	<input type="checkbox"/> Buena	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Mala	
-Elegancia:	<input type="checkbox"/> Buena	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ninguna	
-Seguridad:	<input type="checkbox"/> Buena	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Mala	
-Precio:	<input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Bajo	

¿Cómo obtiene información sobre comida japonesa y alimentos japoneses?
 Restaurantes japoneses Supermercados de alimentos japoneses Supermercados asiáticos Almacenes al por menor Televisión Revistas Internet Recomendaciones a través de comerciantes Exposiciones Conferencias Hay poca información Otros

Muchas gracias por su colaboración

レシピ4種

Pato con salsa de caramelo sazonada o la salsa de soja y ponzu

Ingredientes para 4 personas:

- 1 pato (1.5 kg)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de ponzu

Preparación:

1. Cortar el pato en trozos de 2 cm de espesor. Saltear en un sartén con aceite de oliva a fuego medio durante 5 minutos. Retirar y reservar.
2. En un cazo, mezclar el azúcar, el vinagre, la salsa de soja y el ponzu. Hervir a fuego medio durante 10 minutos hasta que se reduzca a la mitad.
3. Colocar el pato en un plato y cubrir con la salsa de caramelo.

Pinchos de Haccho Miso, de ajo negro y de erizos de mar

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Haccho Miso (40g)
- 1 Ajo negro (40g)
- 1 Erizo de mar (40g)
- 1 Salsa de soja (10g)
- 1 Aceite de oliva (10g)

Preparación:

1. Cortar el Haccho Miso en trozos de 2 cm de espesor.
2. Cortar el ajo negro en trozos de 2 cm de espesor.
3. Cortar el erizo de mar en trozos de 2 cm de espesor.
4. Mezclar el Haccho Miso, el ajo negro, la salsa de soja y el aceite de oliva.
5. Untar los trozos de Haccho Miso, ajo negro y erizo de mar con la mezcla.

Pasta de harina de arroz con crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo

Ingredientes para 4 personas:

- 1 taza de harina de arroz (100g)
- 1 taza de leche (200ml)
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de gorgonzola
- 1 cucharada de miso
- 1 cucharada de hojas de sésamo

Preparación:

1. Batir la harina de arroz con la leche y el aceite.
2. Cocinar la pasta a fuego medio durante 10 minutos.
3. Añadir la crema de gorgonzola y el miso condimentado.
4. Decorar con las hojas de sésamo.

Gotas de Nieve - Receta

Ingredientes para 4 personas:

- 1 taza de leche (200ml)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de leche condensada
- 1 cucharada de leche evaporada
- 1 cucharada de leche entera

Preparación:

1. Batir la leche con el azúcar y la leche condensada.
2. Añadir la leche evaporada y la leche entera.
3. Hervir a fuego medio durante 10 minutos.
4. Colocar en un plato y decorar con las hojas de sésamo.

6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）（イタリア語）

A 4 チラシ・アンケート

Creare un evento per promuovere gli ingredienti giapponesi e la cultura dei cibi giapponesi

9 **martedì 9 febbraio**
dalle 10:00 alle 18:00
18:00 (prenotare)
Chef Josep Berasena Vilas
L'evento è gratuito.
PINTOX di hacho miso, aglio nero, riccio di mare.
Ricetta con salsa di caramello alla panettoniera (la salsa ponzu unita alla salsa di soia).
Fragranti di fagioli neri ai granelli spagoli.

10 **martedì 10 febbraio**
dalle 10:00 alle 18:00
18:00 (prenotare)
Chef Hiroaki Toriyabe
L'evento è gratuito.
Faccia di riso, sugo di panna con gorgonzola e riso aromatizzato (con aglio).

11 **mercoledì 11 febbraio**
dalle 10:00 alle 13:00
13:00 (prenotare)
Ricezione e degustazione dei prodotti esposti.

Comitato di esposizione
Il comitato dell'evento degli ingredienti giapponesi in cucina, degustazione.
Il comitato degli ingredienti di produzione giapponese, degustazione.
Il comitato di MAFF (Ministero dell'Agricoltura, Silvicultura e Pesca del Giappone).
Il comitato del MAFF (Ministero dell'Agricoltura, Silvicultura e Pesca del Giappone).

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Questionario sui cibi giapponesi e gli ingredienti giapponesi

■ sesso maschile femminile **■ età**
 sotto i 20 da 20 a 29 da 30 a 39 da 40 a 49 più di 50

■ Da dove proviene?
 Stati Uniti Inghilterra Francia Spagna Italia Australia Germania Corea del Sud Cina Taiwan Altro ()

■ Qual è la sua professione?
 ristorante, trattoria industria alimentare industria utensili da cucina o stoviglie importatore grossista dettagliante mass media studente lavoro associato, funzionario altro ()

■ Ha già conosciuto o provato piatti giapponesi o ingredienti giapponesi prima di partecipare a questo evento?
 conoscevo bene (li uso) mi ero interessato non li conoscevo quasi per nulla (mai usati)

■ Nel nostro stand, quale tra le seguenti attività l'hanno interessata di più?
 dimostrazione della cucina degustazione esposizione degli ingredienti giapponesi proiezione di filmato informazioni e dépliant sugli ingredienti giapponesi nessuna altro

■ Quale di questi cibi giapponesi vorrebbe provare (o la interessano)?
 riso verdura frutta carne (bovina, suina, poll.) pesci e molluschi alimento secco (alga marina disidratata, alga marina wakame, funghi secchi di shiitake, kanyo (zucca a fiasco secca)) condimento (wasabi, aceto di riso, mirin, salsa di soia, sake giapponese, shichimi (spezie miste giapponesi in polvere a base di peperoncino), sansyo (pepe giapponese), ecc.) noodle (Riso noodle, Arum root noodle) sake tè giapponese dolci e salafini menù di degustazione nessuno altro

■ Quale è la sua immagine dei piatti giapponesi? Scegli tra le seguenti definizioni
-sapore buono normale cattivo altra immagine
-salsa buono normale cattivo
-aspetto buono normale cattivo
-qualità buono normale cattivo
-cibo pregiato sì normale no
-sicurezza buono normale cattivo
-prezzo costoso normale basso

■ Da dove provengono le sue informazioni sui piatti giapponesi e gli ingredienti giapponesi?
 ristorante giapponese supermercato dei cibi giapponesi supermercato asiatico negozio al minuto televisione internet presentazione da commerciante fiera, esposizione conferenza, corso di aggiornamento non ci sono mezzi di informazione altro

Grazie per la sua collaborazione

レシピ4種

Anatra con salsa di caramello alla panettoniera (la salsa ponzu unita alla salsa di soia)

Ingredienti per 4 persone

- 100g di anatra panettoniera (o anatra)
- 120g di salsa di anatra
- 10g di aglio
- 10g di cipolla
- 10g di salsa giapponese di soia
- 10g di salsa giapponese di soia

come cucinare

- Scoprire il sale e il grasso sul petto di anatra. Prima scaldare con il forno a gas a 200°C per circa 7-8 minuti.
- Tagliare dall'osso e lasciare raffreddare qualche minuto, poi tagliare a dadini circa 2 cm di lato.
- Aggiungere il petto di anatra appoggiando (senza lacerarla) giapponese di soia, anatra panettoniera adibita.

Involtoni di cavolo cinese con mousse di riccio di mare e il profumo di mare al vapore, noodle di burri (noodle) al profumo di miso (noodle) giapponese, con salsa di burri (daisai) (arancia amara) e salsa verde di machiyo verde in polvere

Ingredienti per 4 persone

- 100g di involtoni di cavolo cinese
- 100g di riccio di mare
- 100g di noodles (noodle) giapponesi
- 100g di burri (noodle) giapponesi
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia

come cucinare

- Preparare la mousse di riccio di mare con salsa di soia e il profumo di mare.
- Tagliare i involtoni di cavolo cinese a dadini di circa 1 cm con un coltello affilato.
- Aggiungere il riccio di mare con salsa e pepe.
- Annare le foglie di cavolo cinese (parte sopra) di 1/2, analizzare la mousse di riccio di mare e foglie di cavolo come negli involtoni di cavolo, poi cuocere a vapore per 10 minuti.
- Tagliare il cavolo cinese (parte sotto) di 1/2 e bastoncini, per servire con burri.
- Cuocere le patate e tagliarle a dadini, metterle nell'acqua fredda e scartarle e scaldarle, quindi fare bollire le patate due minuti prima del punto di cottura, mettere la tagliata tagliata a dadini. Preparare il punto di cottura, aggiungere il miso (salsa di soia, shichimi) e aggiungere il riccio di mare e salsa verde.
- Condurre la pasta fresca a 1/2, aggiungere machiyo e "noodle" per aggiungere il sapore con sale.
- Condurre il burri (noodle) e il burri (noodle) giapponese, aggiungere il riccio di mare con salsa di soia.
- Servire il piatto.

Pasta di riso, sugo di panna con gorgonzola e miso aromatizzati con egoma

Ingredienti per 4 persone

- 100g di pasta di riso
- 100g di panna fresca (30%)
- 100g di gorgonzola
- 100g di miso
- 10g di aglio
- 10g di cipolla
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia

come cucinare

- Preparare l'acqua calda per la cottura della pasta.
- Preparare la panna fresca (ingrediente numero 1) nella pentola, fare addensare leggermente con fuoco medio-basso in modo che non si separi dalla pentola.
- Aggiungere ingredienti numero 2 e 4 nella pentola e frullare insieme.
- Aggiungere il gorgonzola (ingrediente numero 3) e frullare insieme.
- Aggiungere la pasta di numero 1 sul piatto, versare il sugo preparato nel punto di numero 3 per la preparazione del sugo.
- Med. Assumere versare la pasta di ingredienti numero 1 nell'acqua già in bollitura, per la cottura per circa 3 minuti.
- Quando la pasta è pronta, metterla in un'altra pentola e condire leggermente con fave di fava extra vergine, sale e pepe.
- Servire la pasta di numero 1 sul piatto, versare il sugo preparato nel punto di numero 3 per la preparazione del sugo.
- Completare e servire con alcune foglie di prezzemolo per decorare, un po' di olio di fava extra vergine e una spolverata di pepe nero.

La ricetta per "La goccia di neve"

Ingredienti per 4 persone

- 100g di pasta di riso
- 100g di panna fresca
- 100g di gorgonzola
- 100g di miso
- 10g di aglio
- 10g di cipolla
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia
- 10g di salsa di soia

come cucinare

- Cuocere a vapore la pasta con la buccia, quando sono pronte. Scaldare e passare nell'acqua fredda.
- Mettere tutti i condimenti di 4 nel 1 e mescolare bene.
- Tagliare il manco a dadini di circa 5 mm e cuocerli leggermente, per condire il fiasco bene con tutti i condimenti di 4. Fare addensare in modo che tenga poco liquido.
- Preparare il fiasco di miso (3 con 10g di 2).
- Mettere tutti i condimenti di 4 e amalgamarli nel fiasco. Quando il fiasco è pronto, mescolare velocemente per omogeneizzare, mettere ancora 10 minuti a fuoco basso.
- Quando il sugo è pronto, e mescolare e versare nel piatto, per essere servito con 3.
- Per dare il tocco finale al piatto, mettere sul 1 un cucchiaio di burri, per un cucchiaio di salsa di soia e un po' di pepe nero. Cuocere infine con qualche fogliolina di coriandolo.

7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

小泉総裁来訪



7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

メディア取材



7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

試食風景①



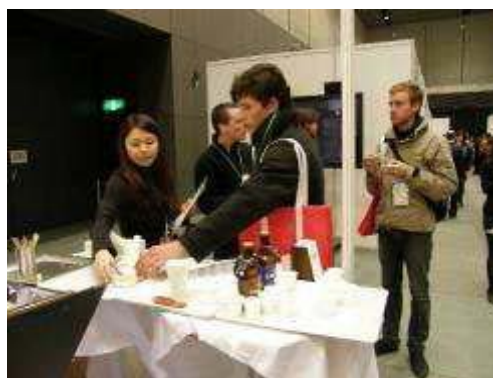
7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

試食風景②



7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

試食風景③



7. 会期中のモニター風景（写真による紹介）

来訪者風景



「ラ・ロシェル」オーナーシェフ 坂井 宏行 氏（右）



「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合 務 氏（右）



「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ 三國 清三 氏
（左から2番目）



飯島 勲 氏（右から3番目）



「菊乃井」主人 村田 吉弘 氏（左から2番目）



食生活ジャーナリスト 岸 朝子 氏（右）

第3章 アンケート結果と課題

1. 来場者アンケート・レポート

Questionnaire on Japanese food and ingredients
Please answer the following questions

■Gender Male Female ■Age Under 20 21~29 30~39 40~49 50+

■Where are you from?
 USA UK France Spain Italy Australia Germany South Korea China
 Taiwan other (please specify):

■What is your occupation (choose one from below)?
 Restaurant business Food manufacturer Tableware or cookware manufacturer
 Import business Wholesaling Retailing Media Student
 Incorporated group or government official Other (please specify)

■Did you know about or ever used Japanese food or ingredients before participating in this event?
 I know them well or have used them frequently. I have interested in them.
 I know very little about them or have rarely used them.

■Of the following events (in this booth), which one has most interested you?
 Cooking demonstration Food tasting Display of Japanese ingredients Preview
 Documents and brochures on ingredients
 Other (please specify):

■Please choose Japanese food you would like to use or you are interested in:
 Rice Vegetable Fruits Meat (beef, pork or chicken) Seafood
 Dried ingredients (laver, wakame seaweed, dried shiitake mushroom, kanpyo [dried strips of the flesh of a variety of gourd], etc)
 Seasonings (wasabi [Japanese horseradish], rice vinegar, sweet sake, soy sauce, sake, shichimi [mixture of red cayenne pepper and other spices], Japanese pepper, etc.) Noodle(Rice noodle, Arum root noodle) Liquor Japanese Green Tea Snacks Dishes used in food tasting Other (please specify):

■What is your impression on Japanese food? Please choose one from below:
 ・Taste Good Average Bad Other images
 ・Health aspect Good Average Bad
 ・Appearance Good Average Bad
 ・Quality Good Average Bad
 ・Premium image Yes Moderately No
 ・Safety Very safe Moderately safe Unsafe
 ・Price High Average Low

■From which of the following source do you get information on Japanese food and ingredients?
 Japanese restaurant Japanese food supermarket Asian supermarket Ordinary retail store TV
 Magazine Internet Introduced from professionals Trade show Lecture or training session
 No information source available Other

Thank you very much for your cooperation.

■ 来場者アンケート

日本食・日本食材に対する外国人の嗜好等を把握するため、会期中左記のアンケートをブース来場者に対し行った。

- ◇ 来場者の属性（性別、年齢、出身、職業）
- ◇ 日本食・日本食材の認知度
- ◇ 興味を持ったブース内容
- ◇ 使ってみたい日本食材
- ◇ 日本食・日本食材に対するイメージ
- ◇ 日本食・日本食材に関する情報源

上記を中心に、アンケートを実施した。

結果、3日間を通して計117人の来場者の協力を頂くことが出来た。

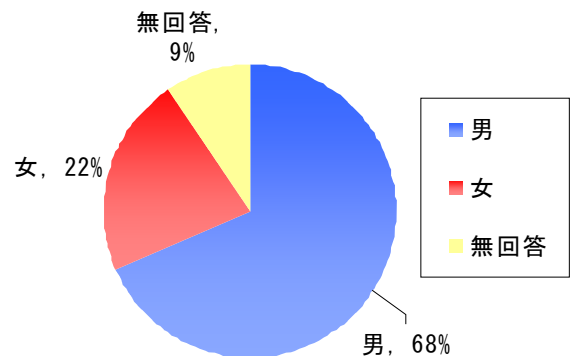
※外国人を対象としたアンケートのため、英、仏、伊、西の4カ国語のものを使用。

【来場者の属性】

(1) 性別

性別	2月9日	2月10日	2月11日	総計
男	45	29	6	80
女	10	10	6	26
無回答	4	5	2	11
合計	59	44	14	117

【アンケート回答者男女比】



(2) 年齢

性別	20歳以下	21-29歳	30-39歳	40-49歳	50歳以上	無回答	合計
男		11	30	21	13	5	80
女	1	5	7	5	8		26
無回答		2	3	3	1	2	11
合計	1	18	40	29	22	7	117

(3) 出身国

①男女別

出身国	男	女	無回答	合計
フランス	21	3	2	26
アメリカ	9	4	1	14
スペイン	13	1		14
イタリア	9	1	1	11
オーストラリア	6	3	1	10
オランダ	4	2	3	9
イギリス	3		1	4
ドイツ	4			4
韓国		1		1
中国	1			1
台湾				0
無回答		2		2
その他※	10	9	2	21
合計	80	26	11	117

②開催日別

出身国	2月9日	2月10日	2月11日	合計
フランス	16	8	2	26
アメリカ	7	4	3	14
スペイン	9	5		14
イタリア	5	5	1	11
オーストラリア	5	4	1	10
オランダ	4	4	1	9
イギリス	1	3		4
ドイツ	2	2		4
韓国		1		1
中国	1			1
台湾				0
無回答	1	1		2
その他※	8	7	6	21
合計	59	44	14	117

※「その他」の国の内訳

出身国	人数
カナダ	2
日本国籍	2
ポーランド	2
シンガポール	1
スウェーデン	1
ドミニカ共和国	1
ニュージーランド	1
ノルウェー	1
ベネズエラ	1
マレーシア	1
ロシア	1
出身国無記名	7
合計	21

(4) 職業

①男女別

職業	男	女	無回答	合計
レストラン業	35	2	3	40
食品製造業	3	1	2	6
食器・調理器具製造業				0
輸入業	4			4
卸売業	3			3
小売業				0
メディア	19	6	3	28
学生	4	3	2	9
団体職員・公務員	2	3		5
その他	10	10	1	21
無回答		1		1
合計	80	26	11	117

②開催日別

職業	2月9日	2月10日	2月11日	合計
レストラン業	22	17	1	40
食品製造業	5		1	6
食器・調理器具製造業				0
輸入業	2	2		4
卸売業	1	1	1	3
小売業				0
メディア	17	8	3	28
学生	6	2	1	9
団体職員・公務員	1	2	2	5
その他	5	12	4	21
無回答			1	1
合計	59	44	14	117

【来場者の属性について】

来場者について、出身国別で見るとフランス人のアンケート回答者が26名と多くを占めていることがわかる。その理由については、世界料理サミットに多くのフランスの企業・団体が協賛していることから、フランス人の来場者比率が高かったものと考えられる。

次に、アメリカ、スペインの回答者が14名と多く、続いてイタリアが11名、オーストラリアが10名、オランダが9名という結果が得られた。反対にアジア（韓国、中国）出身者の回答者が少なく、欧米において特に注目を集めたイベントだったと考える。

また、来場者の職業について、レストラン業、メディア関係者が多数を占め、予測通り海外来場者における本事業の展示ブースのPRターゲットが多く訪れていることが分かる。

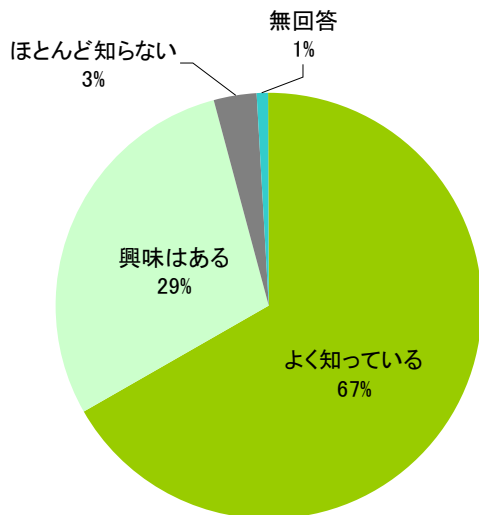
外国人の来場者については初日が最も多くなっているが、3日目に関しては、世界料理サミット自体が半日で終わったため、結果として、外国人を対象にしたアンケートの収集も少なかった。

【日本食・日本食材の認知度】

(5) このイベントに参加する前に日本食・日本食材に関して知って（使って）いましたか？

①来場者全体

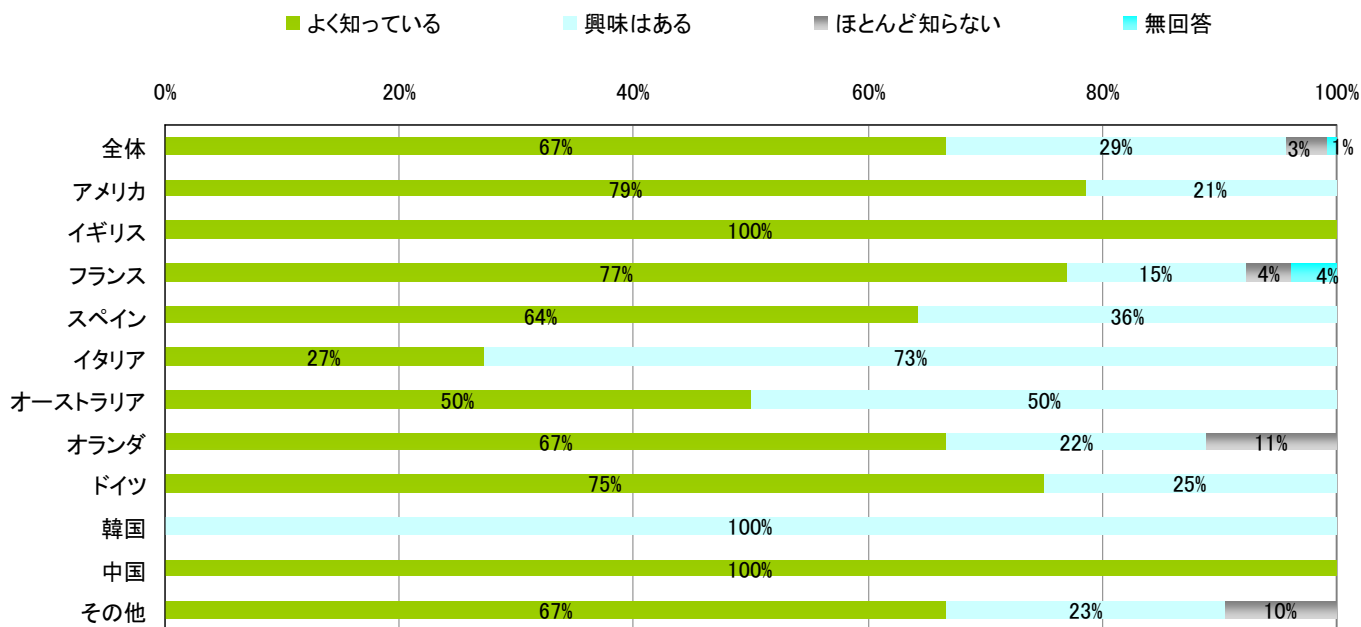
日本食・日本食材の認知度 (n=117)



区分	回答数
よく知っている	78
興味はある	34
ほとんど知らない	4
無回答	1
合計	117

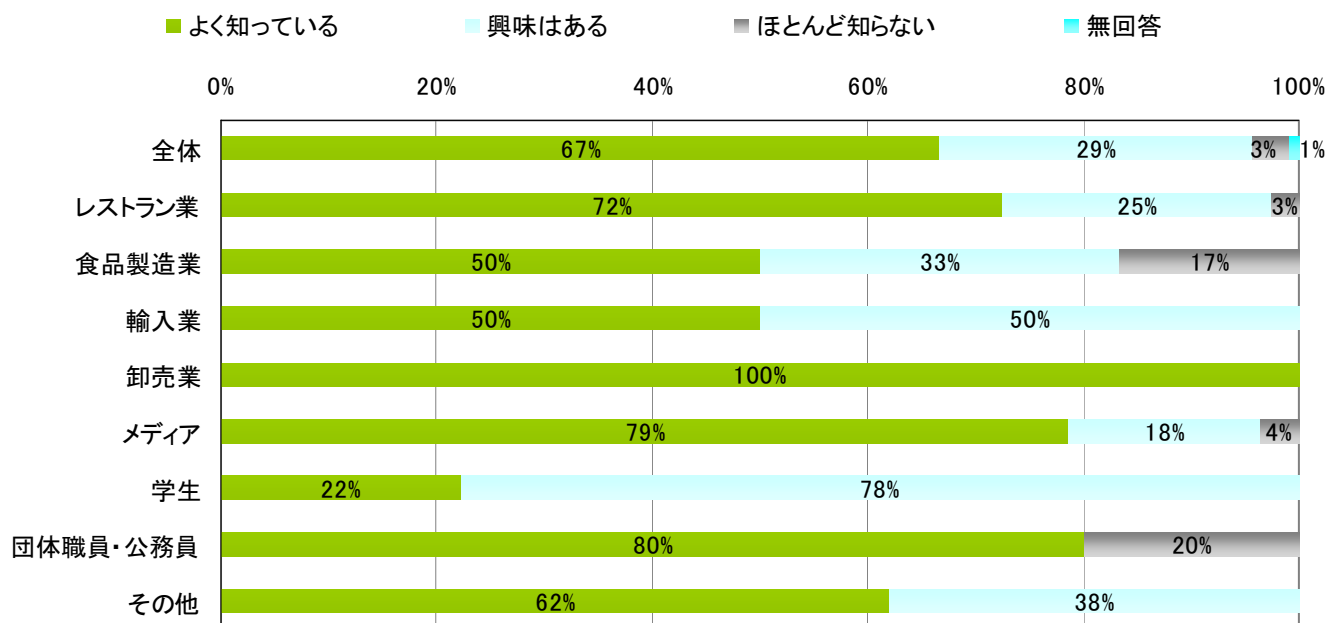
②出身国別

日本食・日本食材の認知度「出身国別」 (n=117)



③職業別

日本食・日本食材の認知度「職業別」(n=117)



来場者アンケートのうち、日本食・日本食材について「よく知っている」と答えた割合は全体の67%、「興味はある」と答えた層も全体で29%の回答が得られた。

出身国別での日本食材の認知度の高さについて、67%の「よく知っている」という回答については、来場者のうち日本在住者も多く含まれていることを勘案すると、決して高い数字ではないと考える。回答者数の多い上位6カ国(以下()内は回答者数)、フランス(26)、アメリカ(14)、スペイン(14)、イタリア(11)、オーストラリア(10)、オランダ(9)の中でも、特にイタリア、オーストラリアからの多くの来場者より「興味はある」という回答が得られた。諸外国においては、日本食材に関心を寄せるものの、「使い方が分からない」、「どこで買って良いか分からない」といった声が聞かれることから、具体的なレシピの提案から試食まで通した総合的なプロモーションを継続して行っていく必要があると考えられる。

※なお、出身国別では韓国・中国において極端な結果が出ているが、これはアンケート回答者数が少なく、韓国・中国ともに1名からのアンケート結果によるものである。

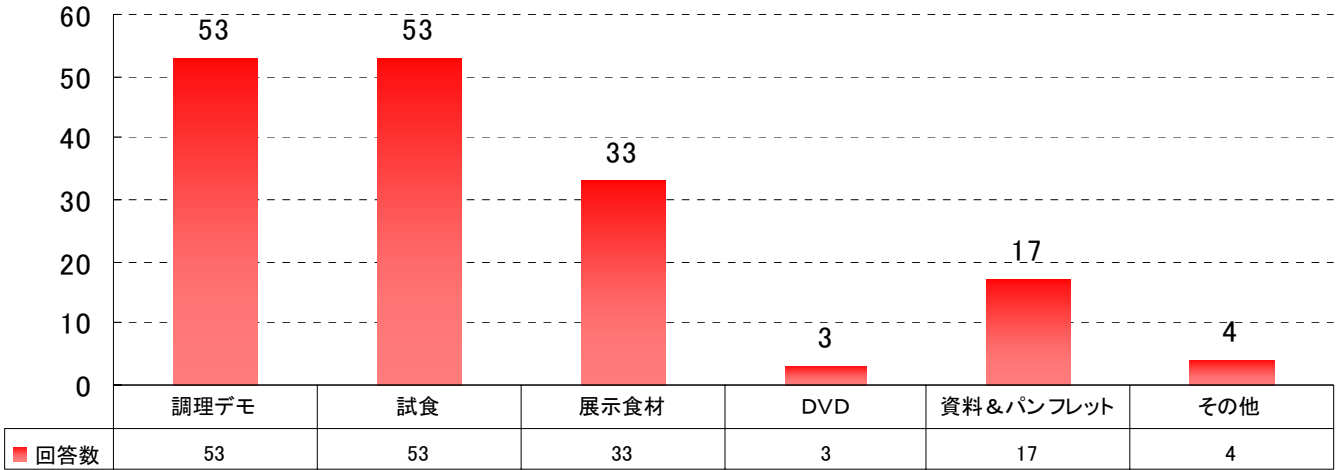
職業別での日本食材の認知度の高さを見ると、回答者数の多い「レストラン業者」においては「よく知っている」が72%、「興味はある」が25%を占めていることから、食のプロの現場においては日本食材が十分認知されていることが分かる。

また、「メディア」においても「よく知っている」と答えた割合が79%、「興味はある」と答えた回答者は18%と高い数字を示したことから、海外の外食関連従事者に対しても日本食材のPRを行う土壌は出来ていると考えられる。

【興味を持ったブース内容】

(6) このブースの中で下記のうち、何に興味を持ちましたか？
※複数回答有り。

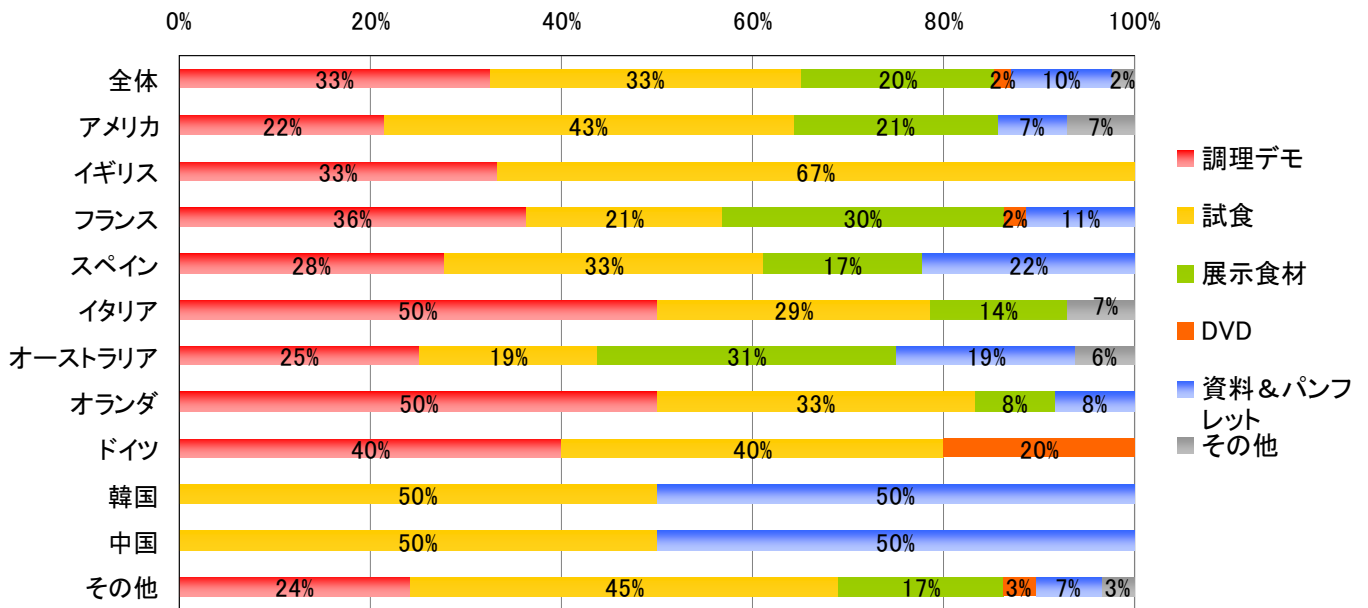
興味を持ったブース内容 (n=163)



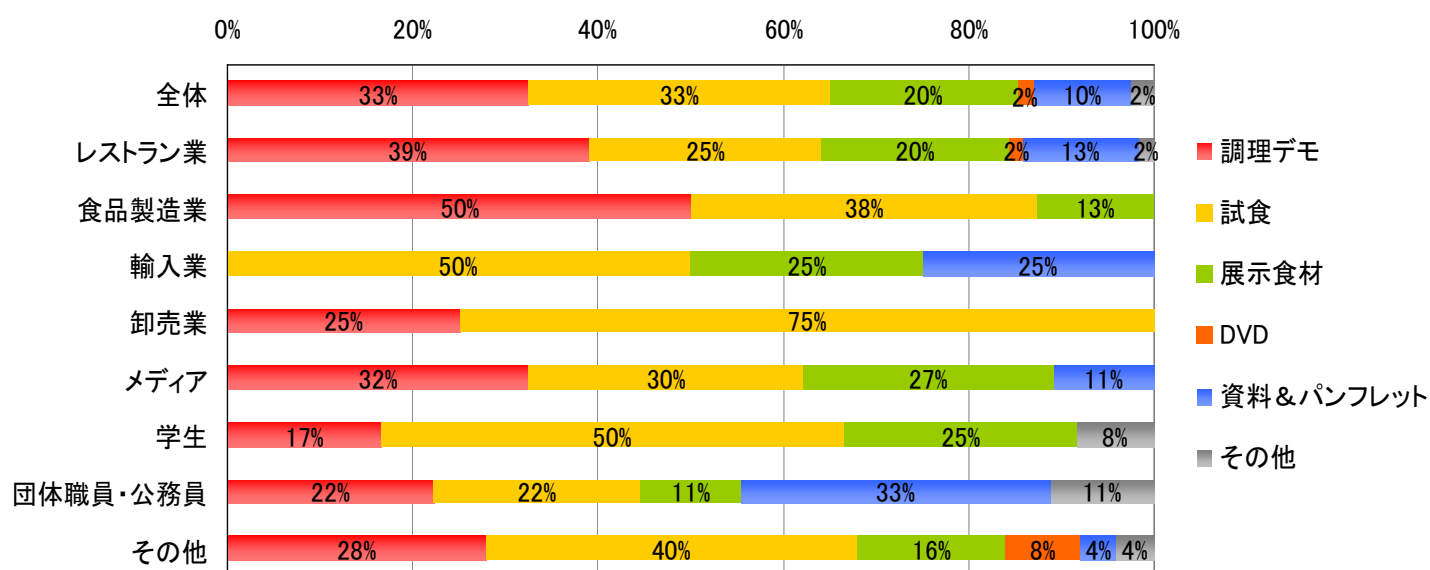
※ 「その他」

- 輸出促進ブースの装飾、設備等に興味を持った
 - 輸出促進ブース応援団に興味を覚えた
- 等の意見が寄せられた。

興味を持ったブース内容「出身国別」 (n=163)



興味を持ったブース内容「職業別」(n=163)



「興味を持ったブース内容」について来場者アンケート結果（複数回答有り）によると、「調理デモ」、「試食」と答えた海外来場者は53名、続いて「展示食材」と答えた来場者は33名、「DVD」と答えた来場者は3名、「資料&パンフレット」と答えた来場者が17名、「その他」4名という結果が得られた。

上記調査結果から、応援団シェフの活躍による「調理デモンストレーション」と「試食」が来場者の興味を高める要素であることが分かる。

このように、五感を刺激するイベント内容から順に興味を引いていることから、シェフによる調理デモンストレーションと試食を中心としたPR手法が来場者の興味喚起に重要な役割を果たしていると考えられる。

また、応援団シェフによる日本食材についての解説では、熱心に聴き入る海外からの来場者、学生などの姿もあった。

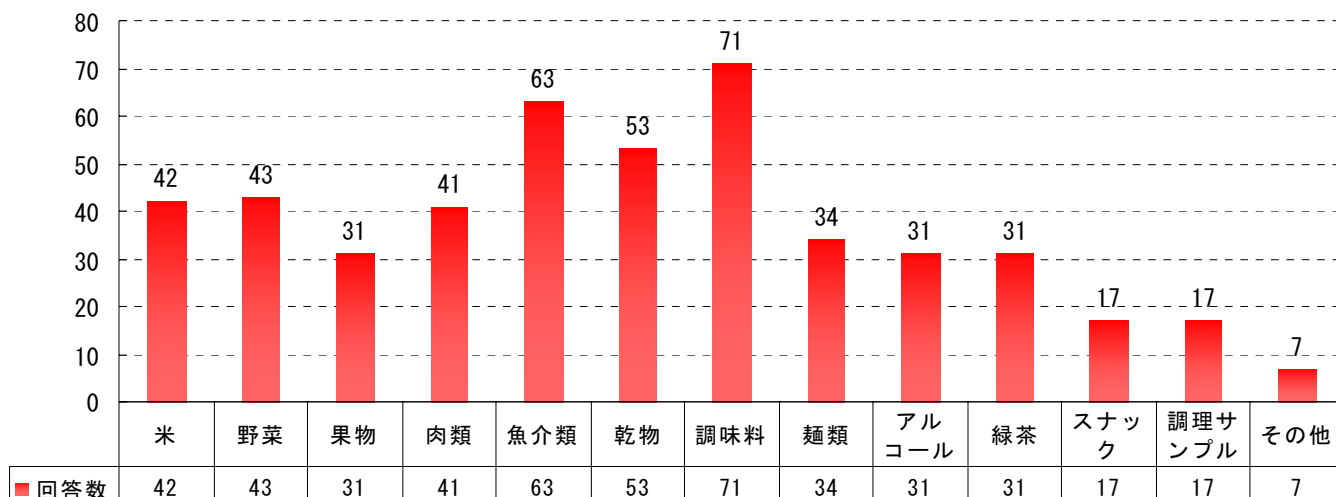
「（日本食材について）興味はある」と答えた来場者に向けて、シェフを起用した日本食材の活用法の提案（レシピ提案）をすることは、食材とレシピの関連性を具体的に提供することができるため、今後の日本食材のPR手法としてさらに重要になると考える。

日本食・日本食材を紹介するDVDやパンフレット等の広報資材に関して、「興味を持った」との回答数を残念ながら多く得ることができなかった。今後の課題として、これらの広報資材をイベントで有効に活用していく工夫が必要であり、特にDVDなどの映像媒体については、全編を通してじっくりと見てもらうような工夫が必要となる。とりわけ調理デモンストレーションと連動した形で、DVDコンテンツに興味を持たせることが必要で、映像の中で日本食材と共に紹介されるレシピについて、積極的に調理デモンストレーションのプログラムで採用する必要がある。

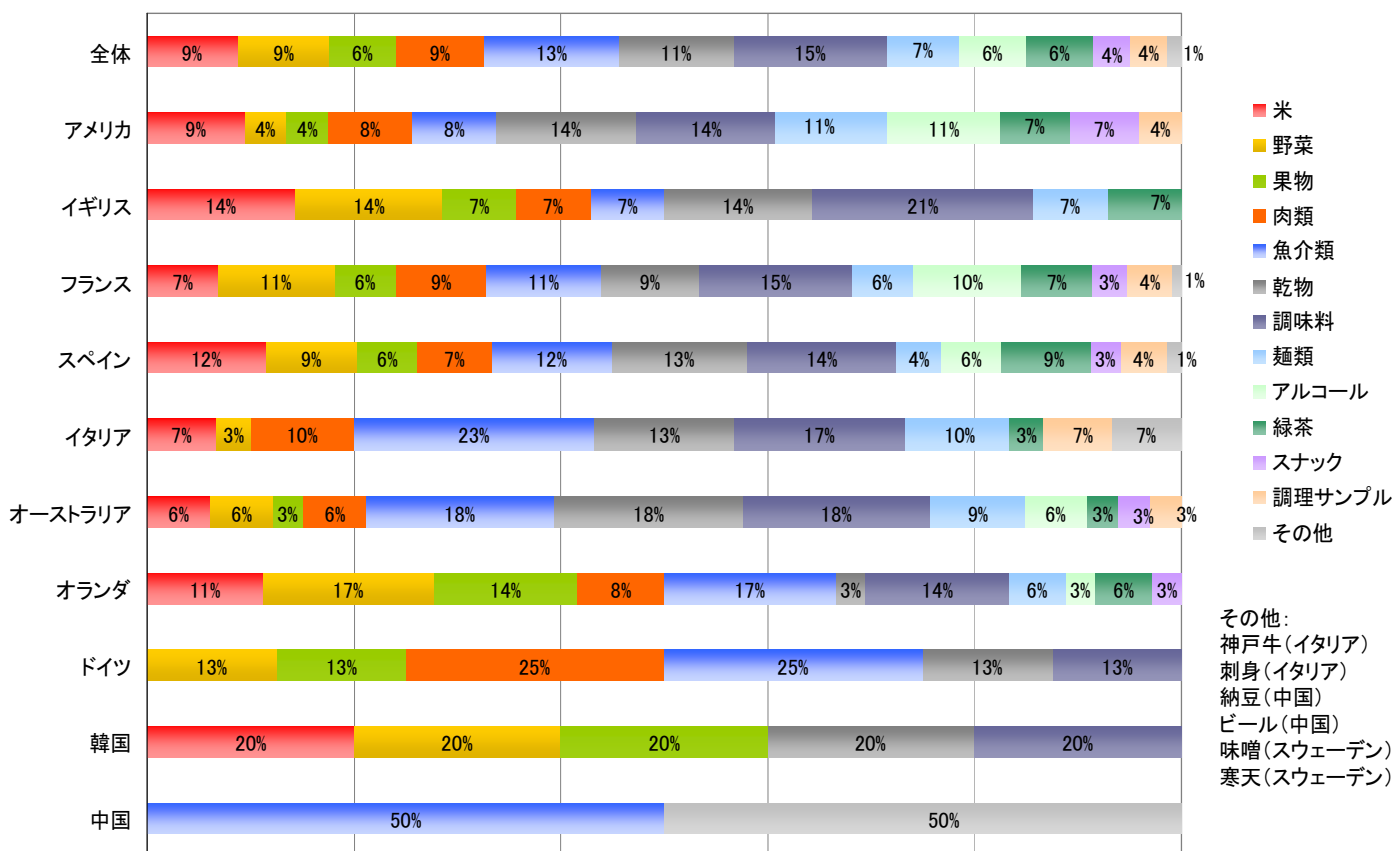
【使ってみたい日本食材】

(7) 使ってみたい（興味のある）日本食材をお答えください。
※複数回答有り。

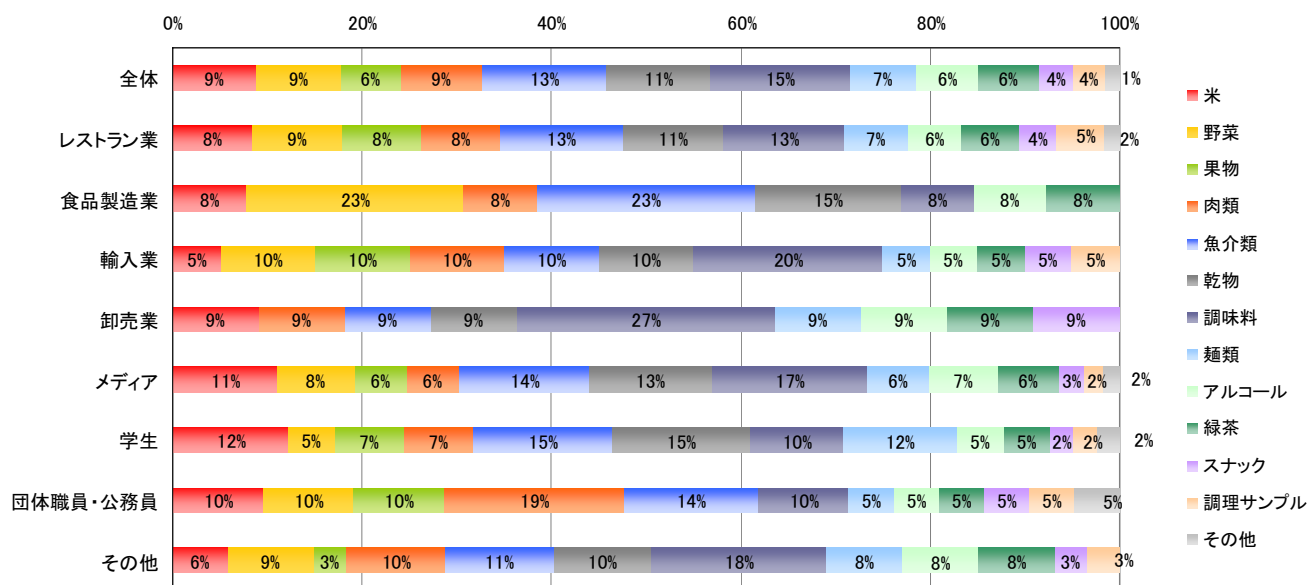
今後使ってみたい日本食材 (n=481)



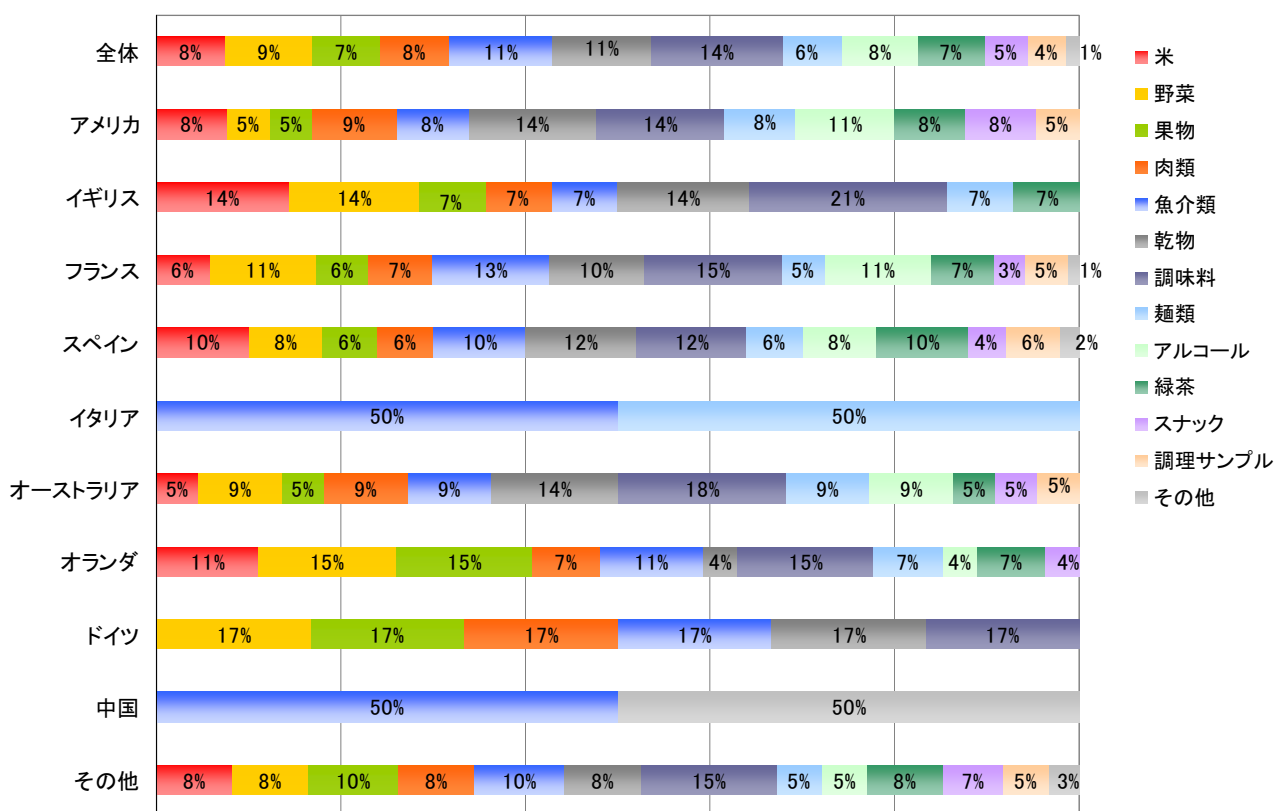
今後使ってみたい日本食材「出身国別」(n = 481)



今後使ってみたい日本食材「職業別」(n=481)



(5)で「日本食材をよく知っている」と答えた回答者が今後使ってみたい食材 (n=78)



使ってみたい（興味のある）日本食材について来場者アンケート結果から、降順より、調味料 71名、魚介類 63名、乾物 53名、野菜 43名、米 42名、肉類 41名となった。

日本食文化を象徴する調味料である醤油、味噌などを筆頭に、近年、欧米においても特に「ゆず」が注目を集めていることから、ゆず関連の調味料の出品物も、調理デモンストレーションにも取り上げられ、多いに注目を集めた。

魚介類についても、最新の冷凍技術で加工された冷凍ブリやウニなどの出品物について、応援団シェフのレシピに採用していただくなど、完成された料理の中で素材を味わってもらう方法と素材そのものを味わってもらう方法の2通りの試食を行った。

乾物等の出品物においては、一口で食べられるサイズの物が多かったため、来場者の方が気楽に手に取っていただけるよう試食提供したところ、好評であった。

野菜においては、京野菜などの日本独特で珍しい野菜からキャベツ・大根などの海外でも一般的に普及している品目を用意した。特にヨーロッパの国々から来た来場者からは、試食で味や食感などの違いを実感できたという感想も得られた。

お米についても、野菜と同様に試食を通して素材そのものを味わってもらう提供を行なった。

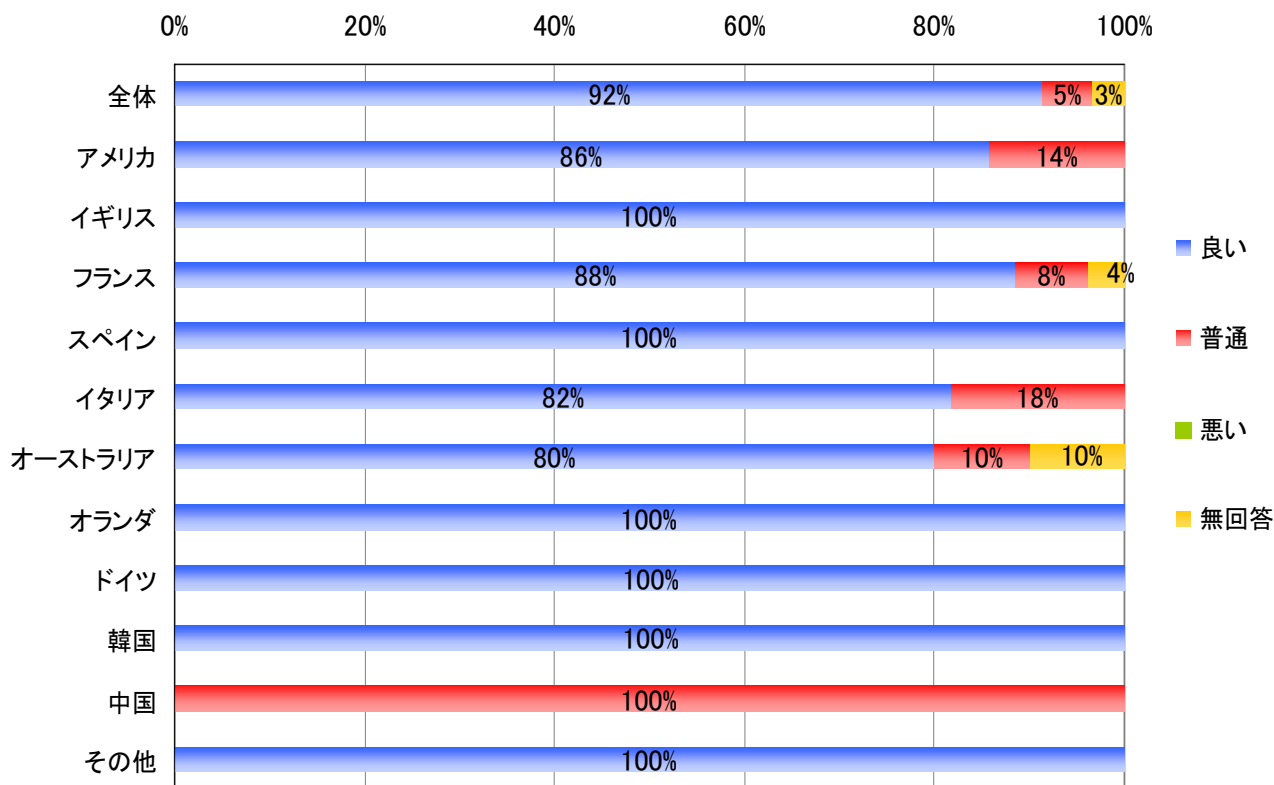
その他の意見として、イタリアからの来場者より「神戸牛」、「刺身」、中国からの来場者より「納豆」、「ビール」、スウェーデンからの来場者より「味噌」や「寒天」などの食材を使ってみたいという興味深い回答が得られた。

【日本食・日本食材に対するイメージ】

(8) 日本食・日本食材に対するイメージに当てはまるものを下記からお選びください。

① 味

日本食・日本食材に対するイメージ「味」(n=117)



日本食・日本食材の「味」についてのアンケート調査は、全体において92%の来場者が、「良い」と答える結果となった。国別の結果をみても、「良い」と回答している来場者が多いことから、「味」についての日本食・日本食材の評価が高いことが分かる。

輸出促進ブース応援団による調理デモンストレーションのメニューや出品物の試食をすることにより、日本食材の魅力を体感していただけたと考える。

今回、海外出身シェフを輸出促進ブースの応援団として招き、日本食材をスペイン料理、フランス料理に応用した調理デモンストレーションを披露したことで、実際の食材の利用法を来場者に強く印象付けることができた。

日本食材の「味」の評価を高める方法として、日本独特の利用法や普段慣れ親しんでいる自国の料理を通して味わってもらうことで、理解を得ることが有効であると考えます。

② 健康面

日本食・日本食材に対するイメージ「健康面」(n=117)



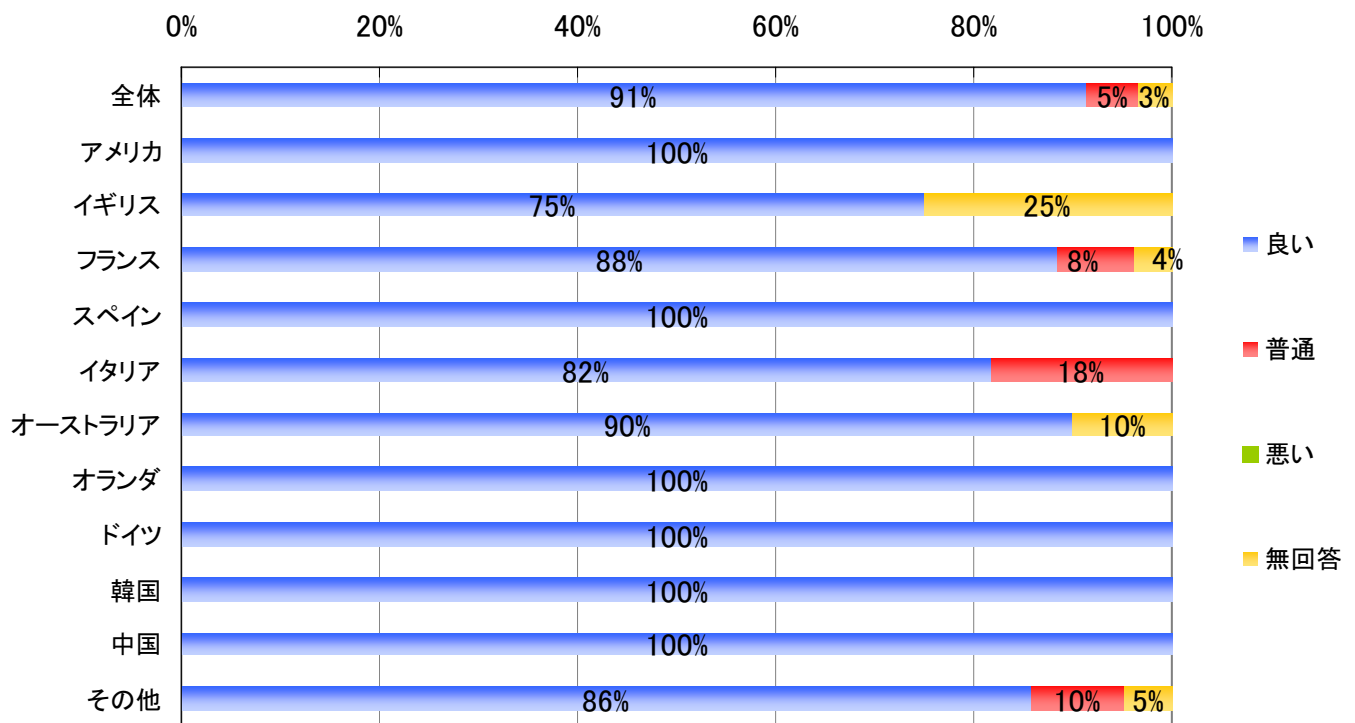
日本食・日本食材に対する「健康面」でのイメージについては、「健康的」との回答が92%の来場者から得られた。また、「普通」と回答した来場者も5%いることから、来場者全体の日本食・日本食材の認識は「健康的」ととらえている人が多いと考える。

海外における日本食の代表的な評価は、外国料理と比較して薄味に代表される「健康志向」と、お米を主食として、肉、魚、野菜及び発酵食品等を満遍なく取るなど「多品目に渡る食材を少量ずつ食べる」といったような認識がマスコミ等を通じて浸透しつつあり、日本食は「健康」というイメージが広まっていると考える。

今後の海外における日本食の普及に関しては、価格面など課題はあるが、従来の日本食の「健康志向」に加え、「少量多品目」などの特徴をPRすることが有効であると考えられる。

③ 見た目

日本食・日本食材に対するイメージ「見た目」(n=117)

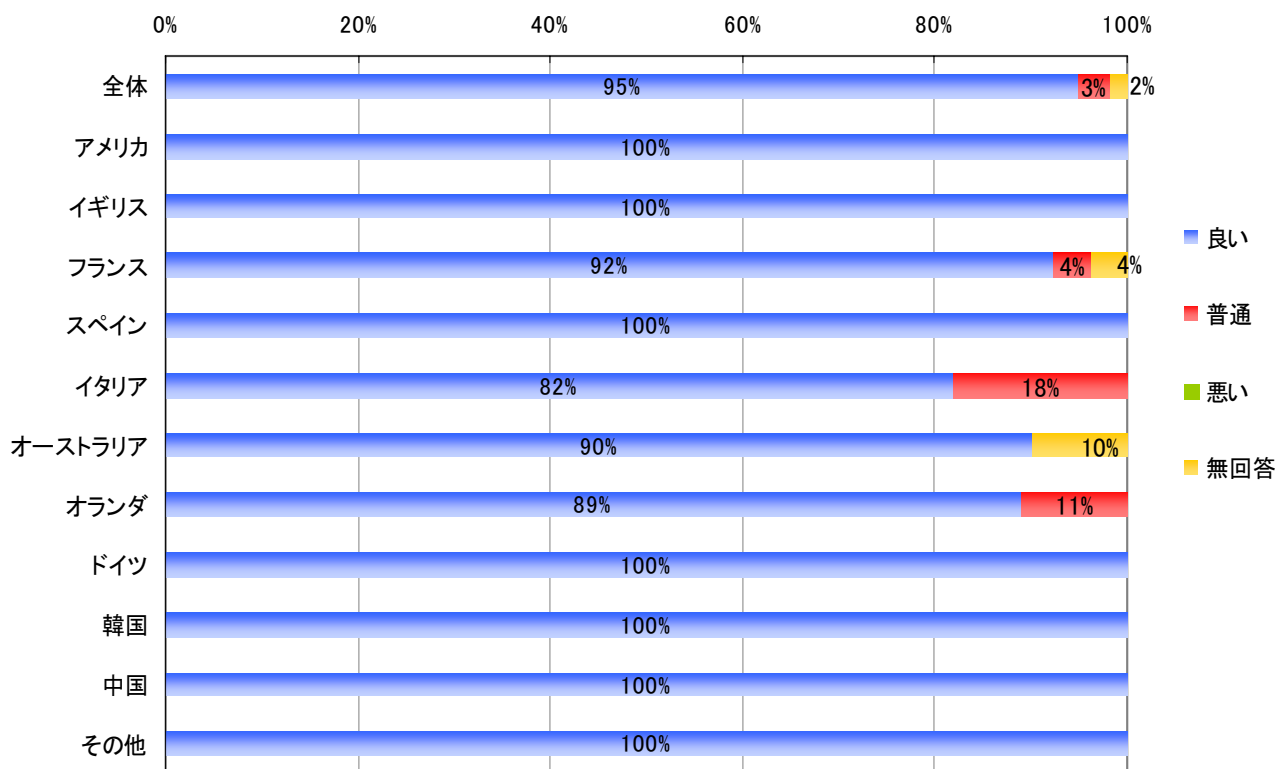


日本食・日本食材に対する「見た目」のイメージについては、全体的な評価として「良い」という回答が91%の来場者から得られた。日本食の健康志向と同様に、日本食の「見た目の美しさ」も来場者に評価されていることが分かる。今後も日本食・日本食材の魅力を発信していく際には、試食や食材の提供の仕方についても、「美しさ」にこだわった提供方法も考慮されなくてはならない。

今回の事業において、応援団シェフの調理デモンストレーションにより、素材そのものの状態から、料理が完成するまでの様子を来場者に見せることができたのは、意義があったと考える。

④ 品質

日本食・日本食材に対するイメージ「品質」(n=117)

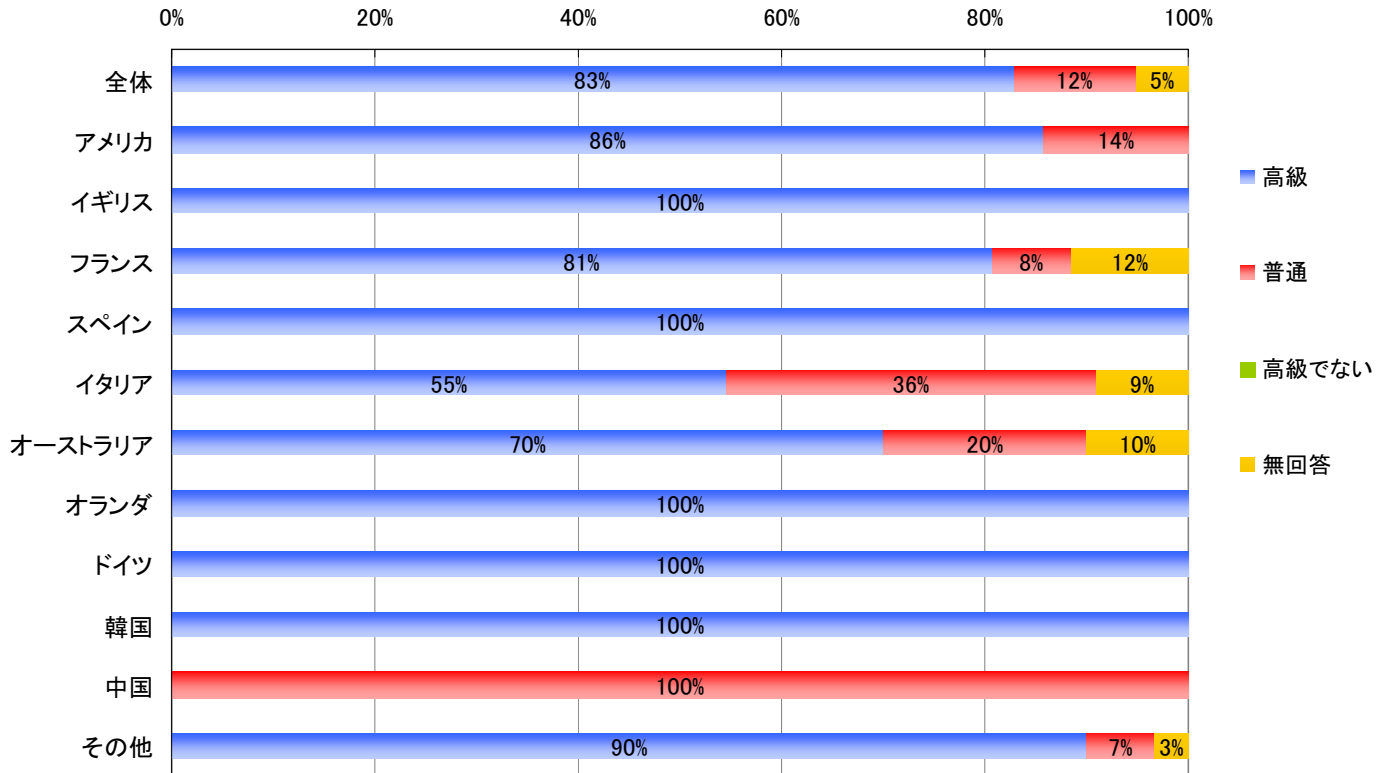


日本食・日本食材の「品質」に対するイメージにおいては、「味」、「健康面」、「見た目」と同様な回答結果が得られたが、「品質」に関してはこれらを上回って、「良い」という回答を95%の来場者から得られた。

このように、品質については、全体的に高い評価が得られていることから、今後、更に品質への理解を深め、他国産との差別化を図り、海外に売り込むためのPRポイントの一つとして、輸出を希望する国内の生産者や食品メーカーの品質を高める取り組み等を分かりやすい形で海外へ伝えていく活動が必要となる。

⑤ 高級感

日本食・日本食材に対するイメージ「高級感」(n=117)

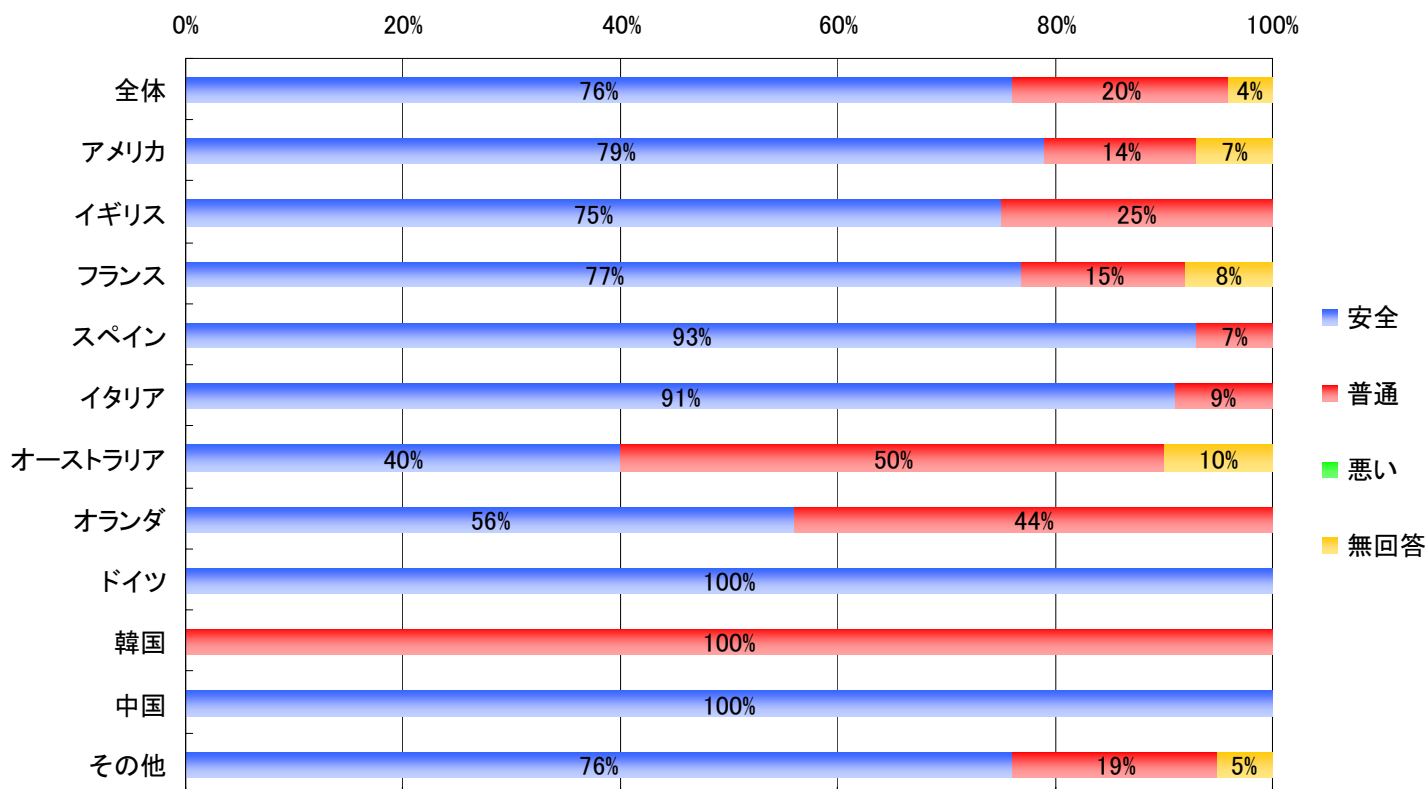


日本食・日本食材に対するイメージについて「高級」と答える回答者が全体で83%、「普通」と答える回答者は12%という結果が得られ、来場者の日本食・日本食材に対する認識としては、「高級」ととらえられていることが伺える。

しかしながら、海外における日本食・日本食材の更なる普及のためには、庶民的な家庭料理を含めた日本独自の食文化を新しい側面から紹介していくことも必要なことだと考える。

⑥ 安全性

日本食・日本食材に対するイメージ「安全性」(n=117)



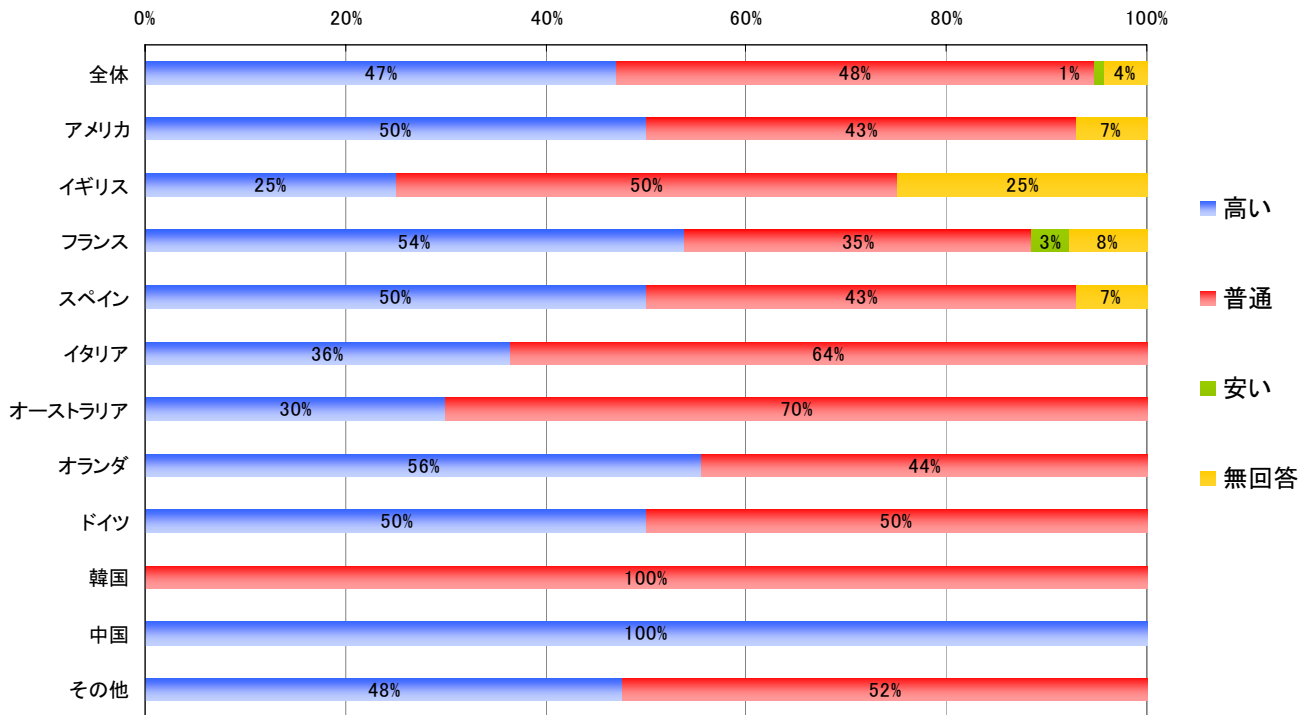
日本食・日本食材のイメージについて「安全性」では、全体で76%の回答者が「安全」と答え、「普通」と答える回答者が20%となった。

近年、世界的に食の安全性を求める声が高まっていることから、日本食・日本食材に対する来場者のイメージが「安全」であるという認識は、今後の日本食材の輸出において有益なことである。

「安全性」に関しては、「品質」とともにさらに高めていくことはもちろんのこと、日本食文化には素材を活かした料理も多いことから、料理人を通じて日本食の調理法などを伝えていくことも必要と考える。

⑦ 価格

日本食・日本食材に対するイメージ「価格」(n=117)



日本食・日本食材の「価格」に対するイメージについて、「高い」と答えた来場者は全体の47%、「普通」と答えた来場者は全体の48%を占めた。

前述の「高級」というイメージの回答が83%だったのに対し、「価格」において「普通」と回答した来場者が48%いることから、日本食・日本食材の高級感に見合った価値を感じていることが伺える。

「高い」と答えた来場者の属性として、欧米の来場者にとって、日本食レストランは寿司をはじめとした「高級店」と非日系人の経営する「大衆店」に二極化しており、特にフランスにおいては、日本食の「高級店」の人気が高いため、日本食が高級であるというイメージが一般化していると考えられる。

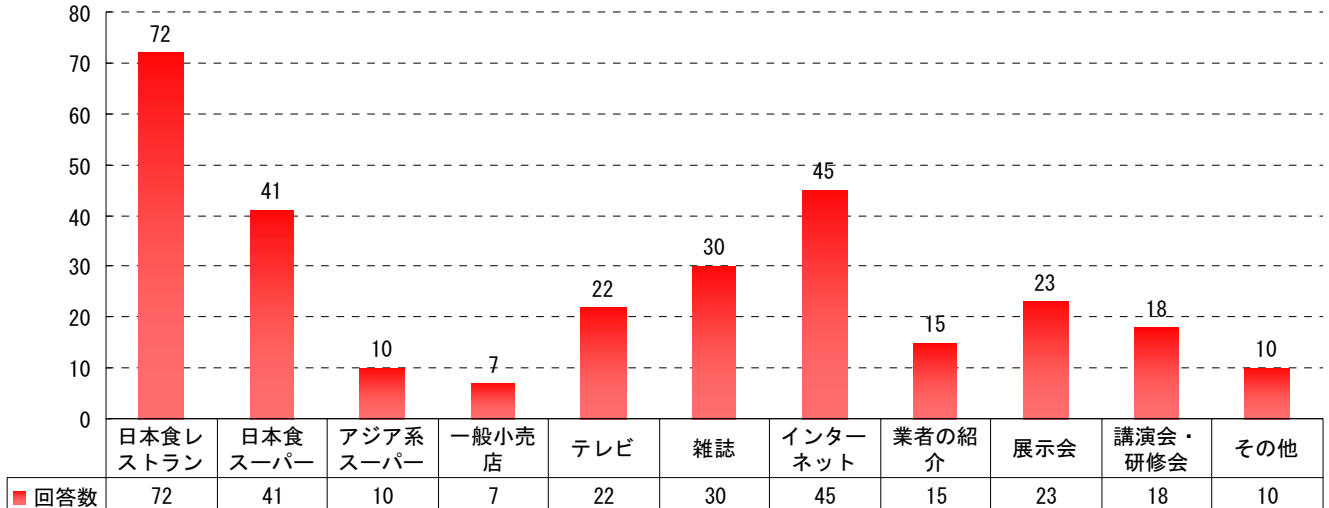
また、海外では、日本産食品の値段が高く、一般的なスーパーでは手に入りづらいから、「高い」という意見も多く挙げられたと考えられる。

【日本食・日本食材に関する情報源】

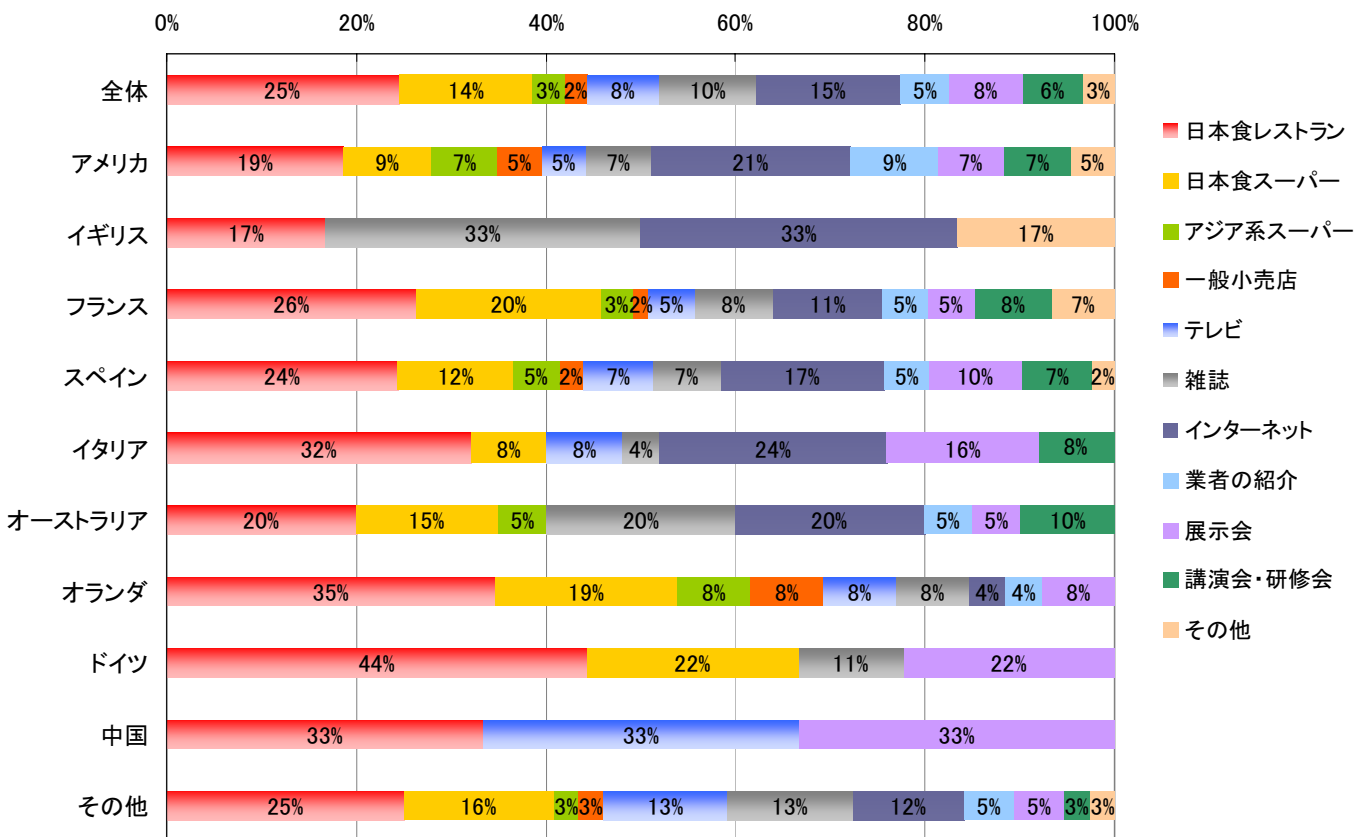
(9) 日本食・日本食材に関する情報は何かから得ていますか？

■ 全体
※複数回答有り

日本食・日本食材に関して参考にする情報源 (n=293)

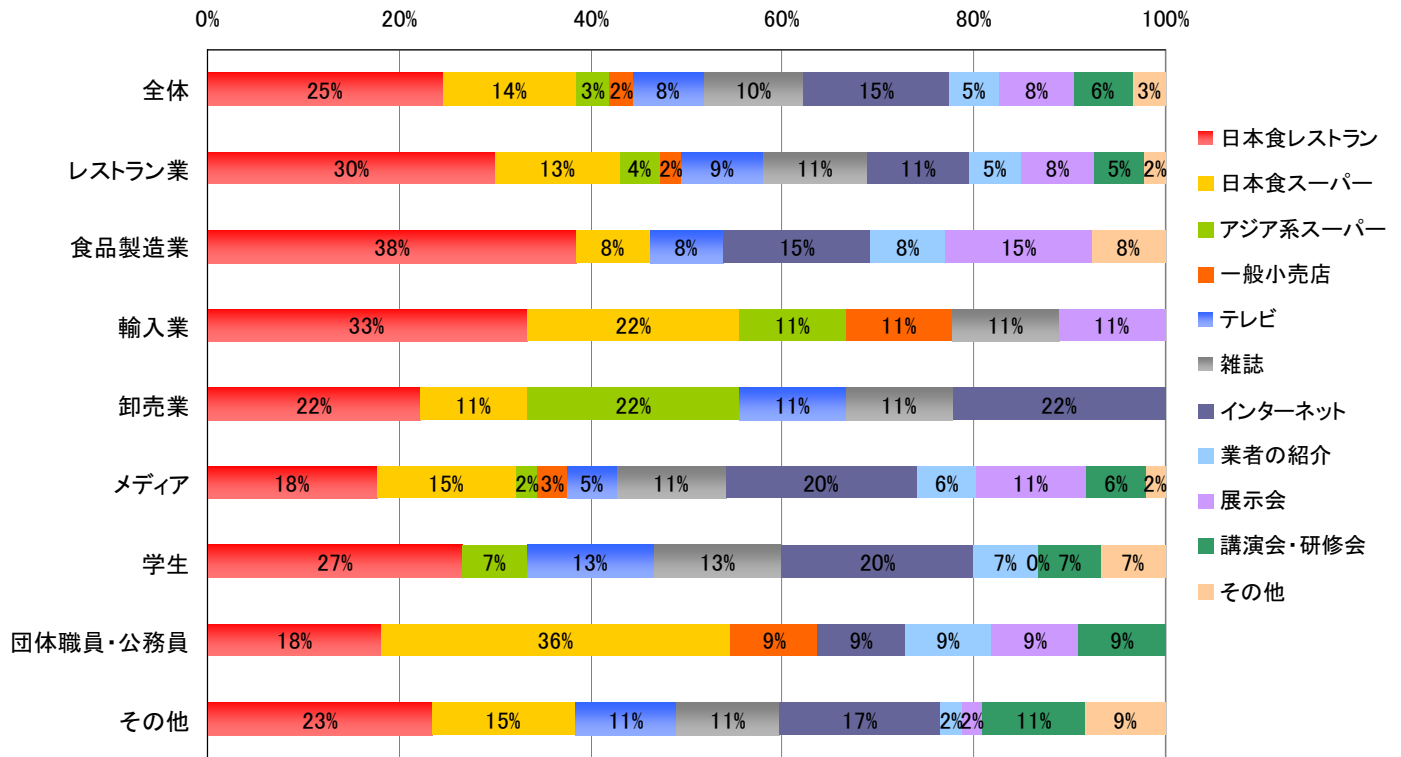


日本食・日本食材に関して参考にする情報源「出身国別」 (n=293)



※韓国は回答無し

日本食・日本食材に関して参考にする情報源「職業別」(n=293)



海外における日本食・日本食材に関する情報源は、39%の回答者が「日本食レストラン」、
「日本食スーパー」で情報を得ると回答している。

情報入手手段としては、身近にこういった「日本食レストラン」、「日本食スーパー」がある場合は良いが、都市部のみ有効な手段と考える。また、回答者全体の15%が「インターネット」を情報入手の手段としてあげたことから、今後の日本食材PR事業を推進していく際に、インターネットによる情報発信の必要性は益々高まると考える。

2. 課題

今回の世界料理サミット2009 TOKYO TASTEにおいて、来場者についての詳細情報を事前に得ることが、困難だったことが問題として挙げられる。来場者における外国人の割合を事前に把握することが、本事業を成功させる上で重要であり、PRツールである制作物等への予算配分を効率的に行えたのではないかと考える。

また、本事業の目的は、海外に向けて日本食材等・日本食文化の魅力を伝え、出品者の輸出商談の機会を創出することにより輸出促進を図っていくことであったが、海外からの一般来場者や外国プレス・メディア関係者等の来場が、当初予想に比べて少なかった。

今後の課題として、国内で開催するこのようなイベントにおいては、日本人もターゲットに含め、輸出商談の機会にいかに関係付けていくかということを考慮した上でのプランニングが必要であると考えられる。

総評

世界料理サミット2009 TOKYO TASTEは、アジアで初めての料理の国際大会であり、農林水産省輸出促進ブースとしても、関係各所の協力のおかげで最大級の49社の出品者を得て、76品もの多様な日本食材をPR出来たところである。

また、今回、農林水産省輸出促進ブースでは日本食材等・日本食文化をPRする応援団シェフとして、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏（スペイン人シェフ）、ジョエル・ブリュアン氏（フランス人シェフ）、鳥谷部拓彰氏（イタリアン）、下村邦和氏（和食）といった、世界料理サミット本体の参加シェフに負けない素晴らしいシェフとのコラボレーションにより、日本食材をPR出来た意義は大きいと考える。

また、応援団シェフの方々には、日頃の料理の鍛錬と食材への理解、発想から、いくつものアイデアを提供していただいたので、この場を借りて感謝の意を表したい。

シェフに食材を提供することで、食材に対する最適なレシピの提案が出来た。そして来場者の五感を刺激する調理デモンストレーションは食材の魅力を最大限引き出すことが出来た。今回のイベント運営を通して、具体的な食材の活用法を伝えることや食材のPRに関しては、シェフの右に出る者がいないと改めて本事業で実感した。

本企画を通じて得た経験について、引き続き今後の事業において役立つことが出来れば幸いである。

平成21年3月

委託先： (株)エヌケービー、(株)ぐるなび

農林水産省 大臣官房国際部 貿易関税チーム 輸出促進室